SAYI 265 ARALIK 2018 FİYATI ₺ 9.00

lezzet.com.tr

LEZZET

ISSN 1301-1294
K.K.T.C. FİYATI ₺11.50

Yeni yıla *özel* menüler

EN ŞIK MASA

Fırında hindiden yılbaşı pastasına

EN TATLI SEBZE BAL KABAĞI İLE
Çorba, börek, tatlı

2019'un ilk kahvaltısı için farklı fikirler

Şifa deposu ayva ile tarifler

Adım adım pandispanya yapımı

CENNET MEYVESİ NAR

Jale Balcı'dan alternatif yılbaşı sofrası

HOW IT WORKS | TÜRKİYE'DE

POPULAR SCIENCE TÜRKİYE EKİBİNDEN YENİ BİR DERGİ

BİLİM VE TEKNOLOJİNİN DÜNÜ, BUGÜNÜ VE GELECEĞİ

“İngiltere’nin en çok okunan bilim ve teknoloji dergisi”

İLK SAYI BAYİLERDE

TEKNOLOJİ

Modern mühendisliğin sunduğu en harika olanaklar ve icatlar

ÇEVRE

Gezegenimizin doğası mercek altında

BİLİM

Çağdaş dünyanın dikkat çeken bilimsel uygulamaları

ULAŞIM

Kara, hava ve deniz yolculuklarındaki en yeni gelişmeler

UZAY

Güneş sistemi içindeki keşiflerden derin uzaya...

TARİH

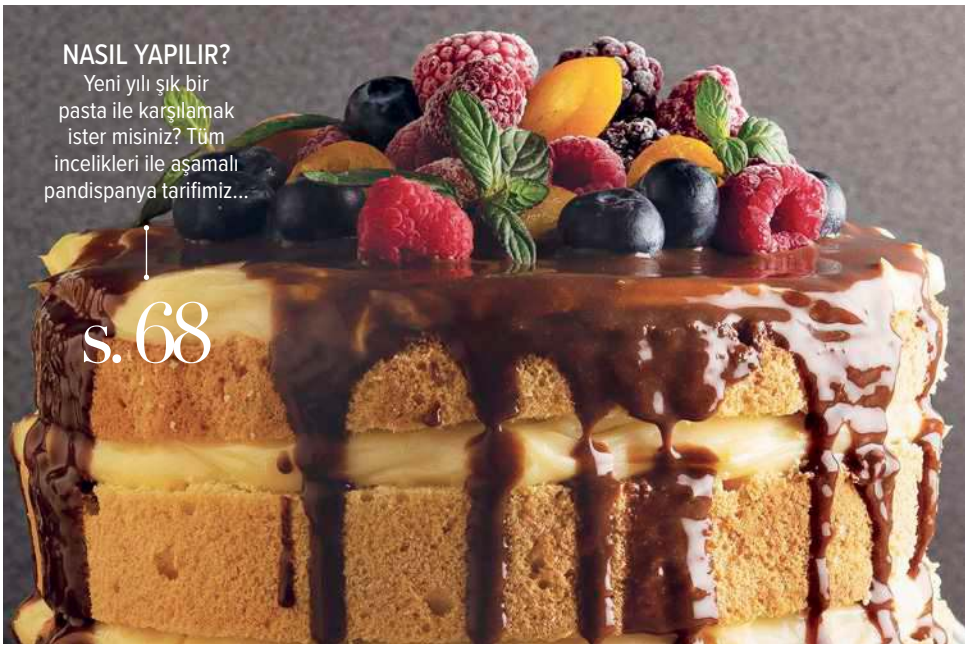
Geçmişte yaşanan pek çok gizeme dair cevaplar

DETAYLI BİLGİ İÇİN TIKLAYIN

DOĞAN BURDA DERGİ

TAKİP EDİN howitworks.com.tr howitworksturkiye @howitworksturkiye

LIBBEY
Mutlu Yıllar...
porland
porlandkurumsal
www.porland.com
PORLAND



NASIL YAPILIR?
Yeni yılı şık bir pasta ile karşılamak ister misiniz? Tüm incelikleri ile aşamalı pandispanya tarifimiz...

s. 68

Yeni yıla iki dergi

Gösterdiğiniz yoğun ilgi, bizi daha güzel içerikler üretmeye yönlendiriyor. Öncelikle sırf bu sebeple sizlere çok teşekkür ediyoruz. Özellikle sosyal medyadaki hesaplarımız aracılığıyla sizlerle direkt etkileşimde olmak bizim için çok önemli. Bu yüzden lütfen Instagram, Facebook ve Youtube'tan bize ulaşmaya devam edin. Aldığımız geri dönüşler sonucunda yeniliklerimize hız kesmeden devam ediyoruz. Bu ay, yılbaşı sebebiyle daha geniş bir içerikle karşınızdayız. 2019'u unutulmaz şekilde karşılayabilmeniz için, yine mutfağınızdaki en yakın arkadaşınız olacağız. Üstelik iki dergi ile birlikte!
Bu sayımızda neler mi var? Yılbaşı gecesi için bir ev daveti verecekseniz ya da misafir sizseniz, tatlı, pasta ve kurabiyelerden oluşan tam 40 tarifin yer aldığı dergimiz tam size göre. Ana dergimizde ise yok, yok!
Aydan Üstkanat "Yılbaşı gecesi hindisiz olmaz" dedi ama bu klasik yemeğe kendi yorumunu ekledi. Jale Balcı, kırmızı ve beyaz et sevenler için alternatif bir yılbaşı menüsü hazırladı. Aralık sayısı itibarıyla aramıza katılan Zeynep Ağaoğulları, yeni yıl gecesi için sürpriz hediyelikler önerdi. Bitti mi? Elbette hayır. 2019'un ilk kahvaltısı için harika fikirler ve ikramlıklar sizi bekliyor. Mutfağı daha da sevdirecek fırın yemekleri, cennet meyvesi nar ve şifa deposu ayva ile yapabileceğiniz de dergimizde...
İyisi mi siz, hepsi denenmiş ve garantili önerilerimizle hemen yeni yıl menünüzü oluşturun, sonra da rahat rahat dileklerinizi dileyin.
Mutlulukla, sağlıkla...

Vecihe Sözeri

Takip et!

vecihesozeri

Son dakikacılara

HİNDİNİZİ UNUTMAYIN
Yılbaşı için yoğun bir tempoda olup yemek yapmaya vakti olmayanların yardımına Misafirliq yetişiyor. www.misafirliq.com üzerinden davetin türüne özel hazırlanmış set menülerden veya 'kendi menünü oluştur' bölümünden dilediğiniz yiyecekleri seçerek online sipariş verebiliyorsunuz.

Sevdiklerim

YILBAŞI RUHU
Kuracağınız sofranın şık ve ışıl ışıl olmasını istiyorsanız, Porland'ın Christina Koleksiyonu'na göz atın.

ZEYNEP AĞAOĞULLARI
Yeni yılda sevdiklerinizi kendi yaptığınız leziz hediyelerle sevindirmek ister misiniz?
s.54

Lezzet aralık

8 AYDAN ÜSTKANAT
YENİ YILA GERİ SAYIM
Aydan usulü fırında hindi, pratik vişnovski, lahana kasesinde mikro yeşilli mercimek salatası, şekersiz frambuazlı pasta

12 KEYİFLİ ŞEYLER
MUTLU KAHVALTI
Fırında tost, mini pankek, ballı peynir topları, nohut unlu omlet, bazlama ve otlu tereyağı, tahinli avokado, avokado tost, roka pestolu ekmek

22 AYIN YILDIZI
SOĞUKLARIN EN TATLI SEBZESİ BAL KABAĞI
Bal kabağında sebzeli et, bal kabaklı börek, bal kabaklı çorba, bal kabaklı tatlı, bal kabaklı ve yulaflı bar, bal kabağı kremalı muffin

30 DALINDAN SOFRAYA
CENNET MEYVESİ NAR, ŞİFA DEPOSU AYVA
Narlı ve çikolatalı pelte, nohutlu ayva yemeği, ayvalı yastık kek, pembe sultan salatası, narlı ve mayalı baton kek, ayvalı cheesecake

38 **UNUTULMAZ İKRAMLIKLAR**
Çikolatalı ve kuruyemişli dilimler, mini tiramisu kekleri, Antep fıstıklı ve çikolatalı muffin, vişne & Hindistan cevizi dilimi

40 LEZZET ÖNERİ
MUTFAĞI SEVDİREN FIRIN YEMEKLERİ
Fırında sebzeli tavuk göğüs eti, fırında tahin soslu sebze, fırında bütün piliç, fırında çiçek soğan, pratik mini tepsi kebabı, fırında hardal soslu palamut, fırında etli tortilla sandviç, fırında bol sebzeli tavuk güveç, şipşak hamsi

48 JALE BALCI
ALTERNATİF BİR YILBAŞI MENÜSÜ
Bıldırcın, tatlı patates ve kestane püresi ile, yarım kafes kuzu pirzola, bozalı pannacotta, bademli Brüksel lahanası

54 ZEYNEP AĞAOĞULLARI
SÜRPRİZLİ SOFRALAR
Hurma topları, ev yapımı jelibonlar, kavanozda sıcak çikolata, çikolatalı yulaflı kurabiye, çikolatalı kaşıklar

62 YILBAŞI ÖZEL
İKRAMLIK BİSKÜVİLER
Çıtır bademli ve frenk soğanlı krakerler, yanık tereyağlı ballı ve adaçaylı krakerler, dereotlu biberiyeli ve yoğurtlu bisküviler, zeytinli kekikli bisküvi, fesleğenli lavaş, kepekli haşhaşlı bisküvi

AYIN YILDIZI
Bal kabağı
s. 22

68 LEZZET ATÖLYESİ
ADIM ADIM PANDİSPANYA
Pandispanya, orman meyveli naked kek

78 **ASTROLOJİ**
2019 bize neler getirecek?

80 ALIŞVERİŞ
YENİLENMEYE HAZIR MISINIZ?

ömür boyu
garanti

Ömürlük aşklara ömürlük ürünler

emsan
sahne sizin

online alışveriş: www.emsan.com.tr

ENFLASYONLA
TOPYEKÛN
MÜCADELE
#TürkiyeKazanacak
Yıl sonuna kadar
%10
İNDİRİM
ZORLU
/tac
/tacstyle
tac.com.tr
Taç Savina Flanel Nevresim Takımı

YENİ YILDA SEVDİKLERİNİZE
yepyeni rüyalar hediye edin!

2019 tüm coşkusuyla yaklaşıyor, sevdiklerinize özel en güzel hediyeler Taç'ta sizi bekliyor. Sıcacık rüyaların vazgeçilmezi nevresim takımlarından battaniyelere, şık aksesuarlardan yepyeni bornozlara kadar sevdikleriniz için aradığınız her şey Taç'ta.

Aydanca

Aydan Üstkanat
Yemek yazarı, stilisti, fotoğrafçısı
@aydanustkanat
aydanca@aydanustkanat.com

Yeni yıla geri sayım

"Ne pişereceğim?" sorusu her gün ayrı bir derttir ama sanırım en çok yeni yılda kriz haline gelebilir. Size küçük bir sır vereceğim; en iyi bildiğiniz, lezzeti garanti yemekler yeni yıl sofrası için en idealdir. O yüzden mutfağımın en garanti tariflerini biraz farklı kombinasyonlarla sizler için yeni yıl sofrasında buluşturdum…

Her yılbaşı "Bu kez sıradan yemekler olsun" derim ve iki gün kala bu duygu yerini "İyi de Aydan, koca 365 günde bir gün" ruh haline bırakır. Soframız, bitirdiğimiz 365 güne veda, yenilere de iyi bir "merhaba" olmalı derim. İki market alışverişi, bir semt pazarı, kasap vs. derken mutfakta bulurum kendimi. Benim için durum bu. Tabii her yıl, bir ay önce sizler için hazırladığım yemekleri de sayarsak bizim evde senede iki kez kutlama yapılmış oluyor. Özel yemekler hazırlamak iyi hissettiriyor. Duygusu güzel, hissi güzel, yemesi güzel, paylaşması ayrı güzel oluyor.

Düşün düşün peki neler yaptım? İç ferahlatan bir içecek ile güzel bir "hoşgeldin" olsun dedim. Sofraya oturulduğunda rengiyle, sunumuyla bakmaktan kendini alıkoyamayacağım, yediğimde görüntüsünün de ötesinde hissettirecek bir salata olmazsa olmaz dedim. Gecenin anlam ve önemi olan hindiyi es geçemedim. Bir ay önce onu bulmak ciddi bir mesele, ne aradık ne aradık onu. O yüzden sakın "Ne gerek vardı hindiye" demeyin! Kendisi bir Aydan klasiği ve lezzeti garantidir.

Veeee olmazsa olmaz! Son nokta; tatlı.

Elbette rafine şekersiz, elbette nar taneleriyle bezenmiş. Neden nar? Derler ki, nar berekettir. O halde yılbaşında onu sofradan eksik etmeyelim ve hepimizin evi nar gibi bereketle dolsun diyelim.

Hepinize lezzeti yerinde iyi bir sene olsun, mutlu yıllar efendim!

Aydan usulü fırında hindi

10-12 KİŞİLİK

- **1 büyük hindi (4-5 kilo)**
- **1 büyük karnabahar ve 4-5 adet kök rezene (Dilimlenmiş)**
- **2 limon**
- **200 g tereyağı (Soğuk/20 g'lık 10-15 parçaya kesilmiş)**
- **Zeytinyağı**
- **Tuz, karabiber**
- **Maydanoz**
- **Bolca taze biberiye**

1 Hindiyi temizleyip tütsüleyin, yıkayın. Mümkünse buz gibi tuzlu suda 1-2 saat bekletin. Bekletemediyseniz karabiber ve tuzla ovun, yağlı kağıt üzerinde bir fırın kabına alın. Arka ve ön yüzünün derisini parmaklarınızla aralayarak gövdeden ayırın.
2 Biberiye ve maydanozu ince kıyıp karıştırın. Bu boşluklara taze baharatı paylaştırıp, derinin altındaki her bir farklı noktaya tereyağını koyun. Ulaşabileceğiniz kadar ileri ittirin. Bir limonu ince dilimleyip yine bu boşluklara koyup derisini düzeltin. Tüm derisini diğer limonun suyu ile ovup, butlarını birbirine bağlayın, kanatlarını altına alın ve üzerini kapatıp korunaklı ve soğuk bir yerde mümkünse buzdolabında, yer ayarlayamıyorsanız ve hava soğuksa balkonda bir gece bekletin.

3 Ertesi gün altından yağlı kağıdı süzülen tüm suyuyla birlikte atın. Temiz bir yağlı kağıt üzerine yerleştirin, 1 bardak suyu tepsiye dökün. Hindiyi yağlı kağıt ile kapatın, üzerine folyo kağıdını hava almayacak şekilde tepsiye sarın. 200 derece sıcak fırına verin, 4 saat pişirin. Fırından çıkarın.
4 Saldığı suyu üzerinde gezdirin ve yanlarına karnabaharı ve rezene kökünü atıp tekrar kapatın. 1 saat daha pişirin. Çıkartıp karnabaharı dikkatle alt üst karıştırın. Hindinin üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirin, bu kez üzeri açık fırına verip kızarana kadar ortalama 1 saat daha pişirin. Fırından alıp, üzerini kapatın. Servis zamanı fırında ısıtın.

Çok su salarsa bu suyu süzüp biraz tereyağı ve unla sos hazırlayıp yanında servis edin.

★★★

Hindinin içini dilerseniz pişerken kök sebze ile dilerseniz serviste iç pilav ile doldurun.

★★★

Eğer hindi eti kalırsa kemiklerini temizleyip dolaba koyun, ertesi gün bu etle soğuk sandviç hazırlayın, bayılacaksınız.

Pratik vişnovski

8 KİŞİLİK

- **500 g vişne**
- **3 yemek kaşığı bal**
- **2 çubuk tarçın**

Vişneyi çubuk tarçınla pişirin. Soğuduktan sonra balını koyup tarçın çubuğunu çıkarın ve blender'da pürüzsüz yapıp, süzgeçten geçirin. Şişeye koyup buzdolabına kaldırın. Servis zamanı seyreltin.

SEYRELTİRKEN SEÇENEKLER

1 lt votka veya 1 lt köpüklü şarap veya 1 lt soda

Süsleyin bekletmeden servis yapın.

Alkollü veya alkolsüz tüm içecekleri damak tadınıza göre tatlandırın. Yanında peynir ikram edin.

★★★

Serviste buz ekleyin, limon dilimleri veya bir dal biberiye ile tatlandırın.

Lahana kasesinde mikro yeşilli mercimek salatası

8 KİŞİLİK

- **8 adet kırmızı lahana yaprağı**
- **1 su bardağı siyah mercimek (Tuzlu suda haşlanmış, süzülmüş)**
- **100 g mikro yeşillik (Ortalama büyük 2 kutu, tercihen turp ve roka yeşilliği)**
- **1 tatlı kaşığı enginar sirkesi**
- **Yarım limon**
- **Zeytinyağı**

SOSU İÇİN
- **Zeytinyağı**
- **1 demet fesleğen**
- **2 yemek kaşığı toz parmesan**

Sos malzemesini rondoda pürüzsüz hale getirin. Mercimeği mikro yeşillerle, limon suyu, sirke ve yağ ile karıştırın. Lahananın arta kalan yerini incecik kıyarak servis tabağına taban yapın. Lahana kaselerini tabana oturtun, üzerine mercimekli karışımı koyun. Fesleğen sosuyla birlikte servis yapın.

Mikro yeşiller için Lal Microfarm'a teşekkür ederiz. Sipariş etmek isterseniz web sitelerinden bir hafta önce temin edebilirsiniz.

★★★

Bu salatayı dürüm gibi elinizde yiyebilirsiniz.

★★★

Kullanacağınız mikro yeşilliğin lahana ile uyumuna dikkat edin.

Şekersiz frambuazlı pasta

6 KİŞİLİK

- **8 yumurta (Sarısı ve beyazı ayrılmış)**
- **100 ml agave şurubu**
- **Yarım su bardağı süt**
- **Yarım limon suyu ve 1 limonun kabuğunun rendesi**
- **1 su bardağı yulaf unu (Beyaz un veya kinoa unu da olabilir)**

MEYVE DOLGUSU İÇİN
- **200 g donmuş frambuaz**
- **2 tatlı kaşığı buğday nişastası**
- **2 yemek kaşığı bal**

KREMASI İÇİN
- **200 ml çiğ krema**
- **100 g labne peyniri**
- **2 yemek kaşığı bal**
- **2 yumurta beyazı**

1 Fırını 200 derecede ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyin.
2 Yumurta sarısını yüksek devirde iki katı olup, rengi açılana kadar çırpın. Makineden alın, içine şurup ve limon suyunu ekleyip tel çırpıcı ile karıştırın. Unu ekleyin, sütü ve limon kabuğunu ilave edip hafifçe karıştırın.
3 Yumurta aklarını üç katı olana kadar bir tutam tuzla çırpın. Bu karışımı yumurta sarısına üç seferde ekleyin. Hamuru yağlı kağıt ile hazırlanmış düz tepsiye dökün. Dikdörtgen olarak eşit kalınlıkta üzerini spatula ile düzeltin. Fırının ayarını 170 dereceye düşürüp 18 dakika pişirin.
4 Bu arada meyveyi pişirin, içine 2 kaşık buğday nişastası yedirin. Katılaştığı an ocaktan alın, karıştırarak soğutun. Ilınınca balı ekleyin, karıştırıp kenara alın.
5 Keki fırından çıkarın. 3 dakika sonra kısa kenarından cetvelle ölçerek dört eşit parçaya kesin. Böylelikle dört adet, ortalama 8 cm genişliğinde, 30-32 cm uzunluğunda (Tepsinizin boyuna göre) şerit halinde ince pandispanya olacak. Keki birbirinden ayırmadan kağıdıyla birlikte rulo yapın. Bu şekilde bekletin.
6 Çiğ kremayı çırpın, labneyi ve balı ekleyin. Yumurta akını köpürtün ve söndürmeden kremaya yedirin.
7 Rulo halindeki keki açın. İçine kremanın 2/3'ünü sürün. Kremayı spatula ile düzeltin. Aralıklı olarak kaşıkla frambuaz peltesini gelişigüzel kremanın üzerine bırakın. Düzgün olmasına gerek yok, düzeltmeye çalışmayın, keki ve kremayı bozarsınız. Kısa tarafından bir dilimi yukarı yuvarlayın. Bitince diğer şeride getirin yuvarlamaya devam edin. Bu şekilde dört şeridi birbiri içine yuvarlayın ve dik olarak pasta tabağına koyun. Üzerini kalan krema ile sıvayın. Buzdolabında en az 4 saat dinlendirin. Servis öncesi üzerine bolca nar tanesi koyup süsleyin.

Bu tatlı için özel bir tasarım istedim. Bu kek Yotam Ottolenghi ve Helen Goh'ın yazdığı 'Sweet' kitabından spiral dönen bir kek! Oradaki tarifi hatırlamıyorum, bunu ben uydurdum ama mesele zaten pandispanyanın kesildiğinde dikine olması. Siz de malzemeleri değiştirebilirsiniz.

Mutlu fikirleri

kahvaltı

Yeni yılın ilk kahvaltı sabahı, size ve sevdiklerinize kalsın! Pratik bir şekilde hazırlayacağınız bu doyurucu kahvaltı fikirleri ile tüm yıl boyunca ağzınızın tadı bozulmasın.

FOTOĞRAFLAR: ÖZGÜR BAKIR
YAPIM: İNCİ BAK
YAPIM ASİSTANLARI: SEVİL YÜCEL, EKREM ÇAĞATAY

Fırında tost

6 KİŞİLİK

- 12 dilim tost ekmeği
- 12 dilim jambon
- 1 yemek kaşığı pesto sos
- 12 dilim taze kaşar peyniri
- 6 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
- 2 dal maydanoz (Kıyılmış)

1 Fırın tepsisini yağlayın. Tost ekmeklerinin yarısının üzerine pesto sos sürüp fotoğrafta gördüğünüz gibi sıralayın. Üzerlerine dilimlenmiş jambonu ve taze kaşar peynirini yerleştirin. Malzemelerin üzerlerine kalan 6 dilim tost ekmeğini kapatın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.
2 Tereyağını ayrı bir tavada eritip, yumurtaları göz göz olacak şekilde pişirin. Fırından çıkan tostların üzerlerine yerleştirin, pul biber, ince kıyılmış maydanoz ve tuz serpip hemen servis yapın.

Kahvekolik

KORKMAZ

Hayatın lezzeti

Termo balans teknolojisiyle, kahve çekirdeğinin aromasını ortaya çıkararak köz tadında lezzetli kahveler yapar.

TÜRKİYE'NİN PASLANMAZ ÇELİK CEZVESİ ÇELİK SAĞLIKTIR

OTOMATİK KAHVE YAPMA VE HAZIR OLDUĞUNDA KAPANMA

TAŞMA ÖNLEYİCİ SENSÖR

SUSUZ KALDIĞINDA OTOMATİK KAPANMA SİSTEMİ

400W VERİMLİ ENERJİ TÜKETİMİ

4 FİNCAN KAHVE KAPASİTESİ

korkmaz.com.tr | korkmazstore.com.tr

korkmazhayatinlezzeti

Nohut unlu omlet

2 KİŞİLİK

- 4 yumurta
- 1 yemek kaşığı öğütülmüş nohut unu
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kapya biber
- 2 adet kiraz domates
- 5-6 dal roka
- 1 küçük kase lor peyniri
- Dilimlenmiş avokado

1 Yumurtaları çukur bir kaseye alın. Öğütülmüş nohut ununu, mısır ununu, sütü, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Bu şekilde üzerini kapatıp oda sıcaklığında yarım saat bekletin.
2 Daha sonra tereyağı ile sıvı yağı tavaya alın. Yağlar ısınınca yumurtalı karışımı dökün. Her iki tarafını pişirdikten sonra servis tabağına alın. Doğranmış domates, roka ve kapya biberi harmanlayıp omletin arasına yerleştirin. En son lor peynirini serpin. Dilerseniz dilimlenmiş avokado ile birlikte hemen servis yapın.

Bazlama ve otlu tereyağı

4 KİŞİLİK

- 3.5 su bardağı un
- 1.5 tatlı kaşığı instant maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1.5 su bardağı ılık su
- 200 g tereyağı
- 2 dal dereotu (İnce kıyılmış)
- 1 dal biberiye (İnce kıyılmış)
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen

1 Tereyağını oda ısısında yumuşatın. İnce kıyılmış yeşillikleri ekleyip karıştırın. Karışımı streç folyo üzerine alın ve silindir şeklinde toparlayın. Her iki ucundan tutarak kıvırın ki, strecin içinden dışarı taşmasın. Bu şekilde buzlukta donana kadar bekletin.
2 Unun ortasını havuz gibi açın. Yarım su bardağı ılık suyu ortasına dökün. Mayayı, tuzu ve şekeri ekleyip yoğurmaya başlayın. Kontrollü olarak azar azar ılık su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, oda sıcaklığında 1 saat mayalandırın.
3 Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı un serpilmiş tezgahın üzerinde elinizle 1 cm kalınlığında açın. Açmış olduğunuz hamurun üzerini örtüp mayalanması için biraz daha bekleyin. Kalan hamurları da açtıktan sonra iyice ısıtılmış tavada her iki tarafını pişirin. Buzlukta dondurduğunuz tereyağından dilimleyip, sıcak bazlamanın üzerine yerleştirerek erimesini sağlayın.

Tahinli avokado

2 KİŞİLİK

- 1 adet avokado
- 1-2 yemek kaşığı lor peyniri
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı tahin
- 2 tatlı kaşığı haşhaş tohumu
- 5-6 adet iri kırılmış ceviz içi

Avokadoların kabuğunu sebze soyacağı ile soyup, çekirdeğini çıkartın. Üzerine önce nar ekşisi ile tahini dökün. Daha sonra lor peynirini, ceviz içi ile haşhaş tohumunu serpin. Bekletmeden servis yapın.

Mini pankek

6 KİŞİLİK

- Yarım su bardağı un
- Yarım su bardağı süt
- 1 yumurta
- Bir tutam tuz
- Yarım çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 adet bıldırcın yumurtası
- 1 yemek kaşığı süzme peynir
- 2 dal dereotu (Kıyılmış)
- Tuz, karabiber

1 Pankek için unu, sütü, yumurtayı, tuzu ve kabartma tozunu karıştırın. Tavayı ocağın üzerine alın. Tava ısınınca yağlayın ve hamurdan 1 tatlı kaşığı kadarını tavaya dökün. Her iki tarafını pişirdikten sonra ocaktan alın.

2 Pankeklerin üzerlerine sürmek için süzme peyniri, kıyılmış dereotunu karıştırın. Peynirli karışımı pankeklerin üzerine sürün. En son tereyağında göz göz olana dek pişirdiğiniz bıldırcın yumurtalarını yerleştirin. Hemen servis yapın.

Ballı peynir topları

6 KİŞİLİK

- 200 g süzme peynir
- 200 g orta yağlı beyaz peynir
- 100 g lor peyniri
- 3-4 yemek kaşı nar tanesi
- 3-4 yemek kaşığı kuru yaban mersini
- Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 3-4 dal maydanoz (İnce kıyılmış)
- Bal

Bal dışındaki tüm malzemeyi çukur bir kapta karıştırın. Peynir karışımından, cevizden biraz daha büyük olacak şekilde toplar elde edin. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapın. Dilerseniz üzerine bal dökebilirsiniz.

Beyaz peynir; enerji değeri yüksek, protein, kalsiyum ve vitaminler açısından zengin bir besin kaynağıdır.

Seğmen
Doğallığın
zirvesinde
segmen.com.tr
DAM
LAT
MAZ
KAPAK
Seğmen
Çiçek Balı
Natural Pure Honey
NATÜRLİCHER HONIG
عسل
Seğmen
Çiçek Balı
Süzme
Natural Pure Honey
NATÜRLİCHER HONIG
عسل
Seğmen
Çiçek Balı
Natural Pure Honey
Seğmen Tadında Mutlu Yıllar...
liatanitim.com

Avokado tost

2 KİŞİLİK

- 4 dilim jumbo tost ekmeği
- 10-12 yaprak bebe ıspanak
- 1 yemek kaşığı pesto sos
- 50 g süzme peynir
- 8 dilim kaşar peyniri
- 1 adet avokado (Dilimlenmiş)
- 2 tatlı kaşığı tereyağı

Ekmeklerin yarısının bir tarafına pesto sos, diğer yarısına da süzme peynir sürün. Üzerlerine sırasıyla bebe ıspanakları, kaşar peynirini ve dilimlenmiş avokadoları yerleştirin. Ekmeklerin dış taraflarını tereyağı ile yağlayıp, ısıya dayanıklı yağlı kağıda paket gibi sarın. Tost makinesine yerleştirin. 10 dakika ısıttıktan sonra servis yapın.

Roka pestolu ekmek

6 KİŞİLİK

- 2 adet hazır ekmek hamuru
- Yarım demet roka
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay bardağı ceviz içi (İri kırılmış)
- 1 tatlı kaşığı susam
- 1 yumurtanın sarısı

1 Pesto sos için yıkayıp süzdüğünüz roka yapraklarını, zeytinyağını ve sarımsakları mutfak robotuna aktarın. Püre haline gelene dek ezin. Roka pestonuz hazırdır.
2 Ekmek hamurlarını 1 yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerinde birleştirerek yoğurun. Hamurdan büyük bir ekmek formu elde edin. Yağlı kağıt üzerine hamuru yerleştirin. Fotoğrafta gördüğünüz gibi bıçak yardımı ile üzerinde kesikler oluşturun. Bu kesiklerin içine hazırladığınız pesto sostan sürün. Hamurun kenarlarına ve kesik dışındaki yerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Pesto öbeklerinin üzerlerine ceviz içi serpin. 200 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.

Avokado; 20 değişik vitamin, mineral ve omega 3-6 yağları ile besin değeri açısından çok kıymetli bir meyvedir.

ENGLISH HOME

Soğukların en tatlı sebzesi Bal kabağı

Bal kabağı denildiğinde akıllara ilk önce kabak tatlısı gelse de, onu tencere veya fırında pişen her türlü sebze yemeğinde, kuru baklagil yemeklerinde, et/tavuk/hindi yemeklerinde ve mezelerde de rahatlıkla kullanabilirsiniz.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, ZEN CERAMICS

Bal kabağında sebzeli et

4 KİŞİLİK

- 1 orta boy bal kabağı
- 500 g kuşbaşı kuzu eti
- 1 su bardağı bezelye içi
- 2 orta boy havuç
- 5 diş sarımsak
- 5 adet taze patates
- 10 arpacık soğan (Kabuğu soyulmuş)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kekik
- 1 çay bardağı baldo pirinç (Sıcak suda bekletilmiş)

1 Bal kabağının içini oyun. Oyarken kenarlarında katman olacak şekilde bal kabağı bırakarak oyun (Bal kabağını tencere gibi kullanacağız). İçini oyduğunuz bal kabağından çıkan parçaları küp şeklinde doğrayın. Havuçları ve patatesleri irice doğrayıp hazırlayın.
2 Salçaları, zeytinyağını, tuzu, kabuğunu soyduğunuz sarımsakları, karabiberi ve kekiği bir kasede karıştırın. Hazırladığınız sosu etlere ilave edin ve iyice karıştırın. Sebzeleri ve yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri de ekleyip tüm malzemeyi harmanlayın.
3 Karışımı, kenarlarını biraz bırakacak şekilde içini oyduğunuz bal kabağının içine aktarın. Üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ekleyip bir kapakla (Kendi kapağı olabilir) kapatın.
4 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerini yağlı kağıt ile kapatıp yaklaşık 1 saat pişirin. Üzerindeki yağlı kağıdı alıp yarım saat daha pişirin. Fırından alın ve 5-10 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

Bal kabaklı börek

6 KİŞİLİK

- **3 adet hazır yufka**
- **1 çay bardağı sıvı yağ**
- **1 yemek kaşığı süzme yoğurt**
- **600-700 g bal kabağı (Rendelenmiş)**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **1 tatlı kaşığı toz tarçın**
- **1 su bardağı ceviz içi**
- **1 su bardağı tatlı lor**
- **Yarım su bardağı kırık badem**

ÜZERİ İÇİN
- **Pudra şekeri**

A vitamini ve E vitamini içeriği yüksektir. Göz sağlığı, hücre ve deri yenilenmesinde etkilidir.

1 2 adet yufkayı üst üste yerleştirin. Her bir yufkadan 4 eşit üçgen elde edecek şekilde kesin. Böreğin iç malzemesi için rendelenmiş bal kabağını, toz şekeri, tatlı loru, çekilmiş ceviz içi ile badem kırığını ve toz tarçını harmanlayın.
2 Yufkaların üzerini yağlamak için yarım çay bardağı sıvı yağ ile süzme yoğurdu çırpın. Yufkaların her parçasının üzerine fırça yardımıyla sıvı yağlı karışımdan sürün. Her üçgen yufkanın üzerine iç malzemeden yayın ve rulo yaptıktan sonra gül böreği şeklinde sararak tüm malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
3 Hazırladığınız gül böreklerini yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin ve üzerine kalan sıvı yağlı karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzeri kızarana kadar, yaklaşık yarım saat pişirin. Fırından alın ve ilk sıcaklığı geçtikten sonra üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapın.

Bal kabaklı çorba

4 KİŞİLİK

- **1 adet havuç (Küp doğranmış)**
- **1 adet büyük boy soğan (İnce doğranmış)**
- **2 diş sarımsak (İnce kıyılmış)**
- **4 yemek kaşığı sıvı yağ**
- **1 parça zencefil (Ceviz büyüklüğünde ve ince kıyılmış)**
- **1 adet orta boy patates (Küp doğranmış)**
- **300 g bal kabağı (Küp doğranmış)**
- **1 adet yeşil elma (Küp doğranmış)**
- **1.5 lt (7.5 su bardağı) su veya et suyu**
- **Tuz, taze çekilmiş karabiber**
- **Yarım demet dereotu (İnce kıyılmış)**
- **1-2 yemek kaşığı krema**

1 Sıvı yağı tencerede ısıtıp soğanı ekleyin, rengi dönene kadar kavurun. Havucu ilave edin. 5 dakika karıştırdıktan sonra patatesi, sarımsakları, bal kabaklarını, elmayı ve zencefil parçalarını da ekleyip tekrar karıştırın. Sebzelerin üzerine kaynar suyu veya et suyunu dökün. Yüksek ateşte 5 dakika kaynattıktan sonra ateşi biraz kısın. Tencerenin kapağını kapatıp yarım saat pişirin.
2 Çorbayı ocaktan almadan birkaç dakika önce damak tadınıza göre tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyin, blender'da ezerek püre haline getirin. Çorbayı tekrar ocağın üzerine alın. Birkaç dakika kaynatıp ocaktan alın. En son ince kıyılmış dereotunu ilave edin. Karıştırıp servis kaselerine paylaştırın. Üzerlerine krema gezdirip sıcak servis yapın.

Doğanın bütün **tazeliğini** özenle topladık,
Yeni Seramik Değirmenli Serimiz ile sizlere sunduk.

Yemeklerinizde aradığınız ideal lezzeti zirveye taşımak için, seramik kapak özelliği ile baharat tanelerini artık daha rahat öğütebilirsiniz.

BAĞDAT

www.bagdatbaharat.com.tr

Bal kabaklı ve yulaflı bar

4 KİŞİLİK

- 160 g bitter çikolata
- 50 g yulaf kepeği
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- 100 g haşlanmış bal kabağı
- 1 tatlı kaşığı keten tohumu
- 1 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi

Çikolatayı benmari usulü eritip ocaktan alın. Rendelenmiş portakal kabuğunu, keten tohumunu, kabak çekirdeği içini, haşladıktan sonra rendelediğiniz bal kabağını ve yulaf kepeğini ekleyin. Spatula ile karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serili 20x20 cm kare bir kalıba bastırarak yayın. Üzerini düzleştirin. Oda ısısında 15 dakika beklettikten sonra buzdolabına alın ve 1 saat daha bekleterek iyice soğutun. İstediğiniz büyüklükte dilimleyip servis yapın.

Yüksek lif içermesi kabızlığı önlemeye yardımcı olur. Sindirim sistemi dostudur.

Bal kabağı kremalı muffin

4 KİŞİLİK

- **3 adet yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **50 ml krema**
- **50 g tereyağı (Oda ısısında yumuşamış)**
- **1 çay bardağı su**
- **2 su bardağı un**
- **1 kahve fincanı ince çekilmiş ceviz içi**
- **1 paket kabartma tozu**
- **1 paket vanilya**
- **1 su bardağı haşlanmış bal kabağının püresi**

ÜZERİ İÇİN

- **100 ml krema**
- **1 paket kremşanti**
- **1 su bardağı soğuk süt**
- **1 çay bardağı bal kabağı püresi**
- **1 yemek kaşığı pudra şekeri**

1 Yumurtaları şeker ile birlikte köpük köpük olana kadar çırpın. Oda ısısında yumuşamış tereyağını, suyu ve kremayı ilave edip 1 dakika daha karıştırın. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı, ceviz içini, bal kabağı püresini, tarçını ekleyin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedirene kadar alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. En son bal kabağı püresini ilave edin.
2 Hazırladığınız kek karışımını küçük kek kalıplarına veya küçük kek kağıtlarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 20-25 dakika pişirin.
3 Kek pişerken kremayı hazırlayın. Bunun için kremayı, kremşantiyi ve sütü mikser yardımıyla yoğun bir kıvam alana kadar çırpın. En son bal kabağı püresini ekleyin. Biraz daha çırpın. Karışımı sıkma torbasına aktarıp buzdolabında bekletin.
4 Küçük kekleri fırından alın, soğuyunca servis etmeden 5 dakika önce üzerlerine hazırladığınız kremayı sıkın. Üzerlerini dilediğiniz gibi süsleyip servis yapın.

Bal kabaklı tatlı

4 KİŞİLİK

- 1 kg bal kabağı (Küp doğranmış)
- 500 ml süt
- 500 ml su
- 2 çay bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 su bardağı vişne
- 1 su bardağı ceviz içi (İnce çekilmiş)
- 1 çay kaşığı toz tarçın

1 Bal kabağını, sütü ve suyu tencereye aktarın. Bal kabakları yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra blender ile püre haline getirin. Toz şekeri ve 1 çay bardağı suda inceltilmiş nişastayı ekleyin. Tekrar ocağın üzerine alın. Sürekli karıştırarak birkaç taşım kaynatın. Ocaktan almadan 1 dakika önce vişneleri ilave edin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.
2 Tatlıyı servis kaselerine paylaştırın. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Üzeri için toz tarçın ile ince çekilmiş ceviz içini harmanlayın. Soğumuş olan tatlıların üzerine serperek servis yapın.

Biz çok sevdik!

Bal kabağını yemeklerde kullanırken patates gibi düşünebilirsiniz. Her türlü lezzete çok yakışan bal kabağını, tam da mevsimiyken bol bol kullanmakta fayda var.

ÜLKEMİZ UĞRUNA

FİYATLARI

İNDİRDİK

ENFLASYONLA TOPYEKÛN MÜCADELE

#TürkiyeKazanacak

Çağrı Merkezi
444 84 87

/ugursogutma

ugur.com.tr

UĞUR

Cennet meyvesi nar

Beslenme uzmanları tarafından "Eczane gibi meyve" olarak tanımlanan ayva ile kabuğundan çekirdeğine faydaları saymakla bitmeyen narı, bu ay sofralarınızdan eksik etmeyin.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, LİNENS, PORLAND, ZEN CERAMICS

Narlı ve çikolatalı pelte

2 KİŞİLİK

- **2 adet büyük boy nar (Çanak olarak kullanacağız)**
- **1 çay bardağı toz şeker**
- **2 yemek kaşığı buğday nişastası**
- **1 çay bardağı nar suyu**
- **2 çay bardağı su**
- **Nar taneleri (İçini ayıkladığınız nardan olacak)**
- **1 paket bitter çikolata (80 g)**

ÜZERİ İÇİN
- **Toz Antep fıstığı**
- **Hindistan cevizi**

1 Büyük boy nardan bir tanesini elinize alın. İçini pelte ile dolduracağınız bir kase oluşturacak şekilde enine kesin (Yani 1/4'lük bir bölümünü kesmiş olacaksınız).
2 Diğer narı da aynı şekilde kesin.
3 1 çay bardağı kadar nar tanesini daha sonra kullanmak üzere ayırın.
4 Kalan narın suyunu sıkarak 1 çay bardağı kadar nar suyu elde edin.
5 Çikolatayı benmari usulü eritip, kase şekline getirdiğiniz narların iç yüzeyine döküp her tarafına dağılmasını sağlayın. Oda ısısında donması için bekletin.
6 Bu arada nar suyunu tencereye alın. Üzerine 2 çay bardağı suyun içinde incelttiğiniz nişastayı ve şekeri ekleyin. Kısık ateşte, muhallebi kıvamında pişirin. Ocaktan alıp, ayırdığınız nar tanelerini ilave edin.
7 Pelteyi arada bir kaşıkla karıştırarak kabuk bağlamadan ılınmasını sağlayın. Ilınınca nar kaselerinin içine dökün.

Şifa deposu ayva

Nohutlu ayva yemeği

4 KİŞİLİK

- 10 adet arpacık soğan
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 2 çay kaşığı zerdeçal
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 2 adet orta boy ayva
- 1 adet portakal (Tercihen kan portakalı)
- Yarım limonun suyu
- 1 su bardağı nohut
- Tuz

1 Akşamdan suda ıslatıp beklettiğiniz nohutları zerdeçallı suda yumuşayana kadar haşlayın.
2 Kabuğunu soyduğunuz arpacık soğanları boyuna ikiye kesin. Daha sonra yaprak yaprak ayırın.
3 Zeytinyağının yarısını tencerede ısıtıp, arpacık soğanları ve dilimlediğiniz havucu kavurun.
4 Küp doğradığınız patatesi de ekleyip 10 dakika daha kavurun.
5 En son yarım ay şeklinde dilimlediğiniz ayvaları, limon suyunu, dilimlenmiş portakalı, 1 su bardağı sıcak suyu, tuzu ve nohudu ekleyin.
6 Birkaç taşım kaynattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın, ateşi kısın. 15-20 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Kalan yarım çay bardağı sızma zeytinyağını yemeğin üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakın.

Ayvalı yastık kek

10 KİŞİLİK

- **4 yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **1 su bardağı ılık su**
- **1 su bardağı sıvı yağ**
- **3 yemek kaşığı kakao**
- **1 paket vanilya**
- **1 paket kabartma tozu**
- **1 adet ayva (Büyük boy)**
- **1 tatlı kaşığı mısır nişastası (Ayvayı bulamak için)**
- **1 çay kaşığı tarçın (Ayvaya bulamak için)**

LABNELİ KEK KARIŞIMI İÇİN

- **500 g labne (Suyu iyice süzülmüş olmalı)**
- **2 yumurta**
- **2 yemek kaşığı pudra şekeri**
- **1 yemek kaşığı mısır nişastası**
- **1 paket vanilya**

1 Kabuğunu soyduğunuz ayvayı küp şeklinde doğrayıp mısır unu ve tarçınla birlikte harmanlayın.
2 Yumurtaları ve şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Ilık suyu ve sıvı yağı ekleyin. Spatula ile karıştırmaya devam edin.
3 Ayrı bir kapta elenmiş unu, kakaoyu, vanilya ve kabartma tozunu harmanlayın.
4 Unlu karışım ile yumurtalı karışımı birleştirin. Spatula ile iki malzemeyi bütünleştirin. En son tarçınlı ayvayı ekleyin. Hafifçe karıştırın.
5 Yağlanmış veya yağlı kağıt serili dikdörtgen şeklinde orta boy bir fırın tepsisine hamuru dökün.
6 Labneli karışım için yumurtaları çırpın. Labneyi, pudra şekerini, mısır nişastasını ve vanilyayı ekleyin. Elde ettiğiniz bu karışımı sıkma ucu takılı torbaya aktarın.
7 Kakaolu karışımın üzerine düzenli aralıklarla labneli karışımdan sıkarak kafes şeklini oluşturun.
8 Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25 dakika pişirin. Daha sonra fırının ısısını 160 dereceye düşürün. 15 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın.

Gözde oluşan kanlanmaya ve arpacığa ayvanın iyi geldiği söylenmektedir.

ÇİMSTONE®
Kuvars sağlamlığını ve göz alıcı estetiği
evinize taşıyan Çimstone
Mutfakta harika!
www.cimstone.com.tr
AKG

Narlı ve mayalı baton kek

8-10 KİŞİLİK

- **4 adet yumurta**
- **1 su bardağı toz seker**
- **80 ml süt**
- **1 su bardağı sıvı yağ**
- **1 yemek kaşığı süzme yoğurt**
- **3 su bardağı un**
- **Yarım tatlı kaşığı instant maya**
- **1 su bardağı nar tanesi**
- **1 tatlı kaşığı mısır unu**

ÜZERİ İÇİN
- **Çırpılmış krema**
- **Nar taneleri**

1 Baton kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp çok az un serpin.
2 Yumurtalar ile şekeri köpük köpük olana kadar çırpın.
3 Sütü, yoğurdu ve sıvı yağı ekleyin. Mikserin düşük hızıyla en fazla 1 dakika çırpın. Ayrı bir kapta instant mayayı ve unu eleyin.
4 Elenmiş unlu karışımı azar azar sulu karışıma ekleyin, bu arada spatula ile tüm malzemeyi yavaşça karıştırın. En son mısır ununa bulanmış nar tanelerini ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru tekrar karıştırın.
5 Hamuru yağlanmış ve unlanmış baton kek kalıbına dökün. 10 dakika oda ısısında dinlendirin. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında, 50 dakika pişirin.

Ayvalı cheesecake

8 KİŞİLİK

- **Yarım su bardağı badem içi**
- **Yarım su bardağı fındık içi**
- **1 yemek kaşığı tereyağı**
- **1 yumurta**
- **1 çay kaşığı tarçın**
- **1 yemek kaşığı pudra şekeri**

İÇ MALZEMESİ İÇİN
- **2 adet büyük boy ayva**
- **2 yemek kaşığı tereyağı**
- **400 g krem peynir**
- **3 yumurta**
- **1 paket vanilya**
- **1 yemek kaşığı pudra şekeri**
- **1 çay kaşığı tarçın**

ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN
- **1 paket kedidili bisküvisi (200 g)**
- **1 yemek kaşığı granül kahve**
- **1 çay bardağı sıcak su**
- **1 paket labne peyniri**
- **1 yemek kaşığı (Tepeleme) pudra şekeri**
- **Rendelenmiş Hindistan cevizi (Bulamak için)**
- **Kakao (Bulamak için)**

1 Badem ve fındık içini mutfak robotunda toz haline gelene kadar karıştırın.
2 Oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurtayı, tarçını ve pudra şekerini ekleyin. Tüm malzemeyi hamur haline gelene dek karıştırın.
3 Hamuru yağlanmış tart kalıbına, elinizle düzelterek yayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında, 15 dakika pişirin.
4 Ayva püresi için küp şeklinde doğradığınız ayvaları tencereye dizin. Üzerine 1 su bardağı su ekleyin. Orta ateşte, yumuşayana kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin. Ocaktan alın ve püre haline gelene dek blender'da ezip soğumaya bırakın.
5 İç malzemesi için ayva püresini, tereyağını, krem peynirini, yumurtaları, pudra şekerini ve vanilyayı çırpma teliyle karıştırın.
6 Ön pişirmesini yaptığınız tabanın üzerine hazırladığınız ayva püreli karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına yerleştirin. Yarım saat pişirdikten sonra fırından alıp soğumaya bırakın.
7 Bu arada üzeri için kedidili bisküvilerini mutfak robotuna alın. Toz haline gelene dek karıştırın.
8 Ayrı bir kasede sıcak suyun içinde granül kahveyi çözün. Toz haline getirdiğiniz kedidili bisküvisini kahvenin üzerine serpin. İyice karıştırdıktan sonra krem peynirini ve pudra şekerini ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın.
9 Elde ettiğiniz hamurları ceviz büyüklüğünde top haline getirin. Her topu rendelenmiş Hindistan cevizine veya kakaoya bulayın. Her dilimin üzerine denk gelecek şekilde yerleştirin. 2-3 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.

Pembe sultan salatası

4-6 KİŞİLİK

- 1 narın taneleri
- 1 adet pancar (Tercihen büyük boy)
- 1 su bardağı buğday
- Tuz
- 500 g süzme yoğurt (Normal yoğurtsa suyu süzülecek)
- 2 dal taze kişniş (İsteğe bağlı)

1 Birkaç saat kadar suda beklettiğiniz buğdayları diri kıvamda haşladıktan sonra süzün.
2 Kabuğunu soyduğunuz pancarı küp şeklinde doğrayıp tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edip orta ateşte yumuşayana kadar haşlayın.
3 Haşladığınız pancarı süzün.
4 Süzme yoğurdun üzerine haşlayıp, süzdüğünüz pancar parçalarını, nar tanelerini, tuzu ve buğdayları ilave edin. Karıştırıp servise hazır edin.
5 Dilerseniz üzerine ince kıyılmış kişniş yaprakları serpebilirsiniz.

Düzenli tüketilen narın eklem ağrılarını azaltıcı ve tedavi edici etkisi vardır.

KidzVIP Card ile 1 yıl boyunca kesintisiz eğlence!

Yılbaşına özel
~~419 TL~~
389 TL

Çocuğunuz için en eğlenceli yeni yıl hediyesi KidzVIP Card, yılbaşına özel 419 TL yerine 389 TL. KidzVIP Card'ı www.kidzmondoistanbul.com'dan veya KidzMondo gişelerinden 6 taksit imkânıyla alabilirsiniz.

Kidz Mondo®
ÇOCUKLARIN DÜNYASI
TRUMP İSTANBUL

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

SPONSORLARIMIZ

Hürriyet · KANAL D · PEGASUS · ÜLKER

Aytemiz · Bahçeşehir Koleji · BEREKETDÖNER · Bilişim Garajı Akademisi · CADDE SANAT · Çokokrem · Çokoprens · DANKEK · dream · Faber-Castell · Golf Takım Çikolatası · Hilton Hotels & Resorts · komşufırın · MIGROS · MNGkargo · Slow Türk 95.3 · SUZUKI · ülker yupo

Unutulmaz ikramlıklar

Çikolatalı ve kuruyemişli dilimler

6-8 KİŞİLİK

- **360 g beyaz çikolata**
- **140 g yer fıstığı ezmesi**
- **Kuru üzüm**
- **Kuru dut**

Peyman Bahçeden Dut Kurusu 85 g

1 Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin ve ardından soğumaya bırakın. Yer fıstığı ezmesini ekleyerek iyice karıştırın. Dikdörtgen bir kek kalıbına, yanlardan sarkacak şekilde yağlı kağıt serin.
2 Bitter çikolatayı da benmari usulü eriterek soğutun. Bitter ve beyaz çikolataya kuru üzüm ve kuru dut ilave edin. Karışımı, hazırladığınız kalıba karışık olacak şekilde dökün. Kaşığın ucuyla karıştırarak dalgalandırın. Oda ısısına geldiğinde buzdolabına alıp 2 saat bekletin. Çikolatalar donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Mini tiramisu kekleri

6-8 KİŞİLİK

- **100 g tereyağı**
- **90 g bitter çikolata**
- **150 g esmer şeker**
- **2 yemek kaşığı filtre kahve veya espresso**
- **3 yemek kaşığı kahve likörü**
- **2 yumurta**
- **100 ml süt**
- **250 g un**
- **1/4 tatlı kaşığı kabartma tozu**
- **1/2 tatlı kaşığı karbonat**
- **Tuz**

MASCARPONE KREMASI
- **250 g mascarpone peyniri**
- **2 yumurta**
- **4 tatlı kaşığı toz şeker**
- **250 ml krema**

ÜZERİ İÇİN
- **Kakao**

1 Tereyağı, çikolata, şeker ve kahveyi sos tenceresinde ısıtıp eritin. Soğuması için kenara alın. Yumurta ve sütü ekleyip karıştırın. Unu eleyip kalan malzemeyi katın ve karıştırın. Hamuru muffin kalıplarına döküp, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.
2 Mascarpone kreması için yumurta sarılarını şeker ile iyice çırpın. Mascarpone peynirini ekleyip birkaç dakika daha mikser ile çırpın. Kremayı, ayrı bir kasede katılaşana kadar çırpıp karışıma ekleyin. Ayırdığınız yumurta aklarını da derin bir karıştırma kabında bir tutam tuz ile kabarıp katılaşana kadar çırpıp, mascarponeli kremaya ekleyin. Hazırladığınız kremayı buzdolabında bekletin. Bir sıkma torbasına doldurup soğuyan keklerinizin üzerine sıkın ve kakao serperek servis yapın.

Jacobs Monarch Aroma Filtre Kahve 2 x 500 g + French Press

hepsiburada

Antep fıstıklı ve çikolatalı muffin

6 KİŞİLİK

- **100 g toz şeker**
- **250 g un**
- **Bir tutam tuz**
- **4 çay kaşığı kabartma tozu**
- **Bir tutam karbonat**
- **1 yumurta**
- **50 ml süt**
- **50 ml zeytinyağı**
- **1 su bardağı yoğurt**
- **3 tatlı kaşığı toz Antep fıstığı**
- **3 çay kaşığı toz kahve**
- **3 damla yeşil gıda boyası**
- **6 kare parça çikolata**

ÜZERİ İÇİN
- **File Antep fıstığı**

Geniş bir karıştırma kabında toz şeker, un, kabartma tozu ve karbonatı harmanlayın. Ayrı bir karıştırma kabında yumurta, süt, zeytinyağı ve yoğurdu bir mikser yardımıyla çırpın. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave ederek tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Karışıma toz Antep fıstığı, toz kahve ve yeşil gıda boyasını ilave edip karıştırın. Karışımı hafif yağladığınız muffin kalıplarına paylaştırın. Ortalarına birer parça kare çikolata ilave edip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Üzerini file Antep fıstığı ile süsleyerek ılık servis yapın.

Lipton Rize Çayı 1000 g

Peyman Dorleo Kabuklu Antep Fıstığı 137 g

Yeni yılı evinizde karşılayacaksanız, misafirlerinize tadı damaklarda kalacak ikramlıklar sunmalısınız. Tariflerimize eşlik edecek ürünleri ise Hepsiburada.com adresinden temin edebilirsiniz.

Hepsiburada mobil uygulamasında yer alan çekbul özelliği ile dilediğiniz ürünün fotoğrafını çekerek kolayca satın alabilirsiniz.

hepsiburada

Vişne & Hindistan cevizi dilimi

20 ADET

- **75 g rendelenmiş taze Hindistan cevizi**
- **240 g beyazlatılmış badem**
- **2 yemek kaşığı bal**
- **50 g eritilmiş Hindistan cevizi yağı**

VİŞNELİ KATMAN İÇİN
- **250 g doğranmış çilek**
- **300 g çekirdekleri çıkarılmış vişne**
- **90 g bal**
- **2 yemek kaşığı buğday kepeği**

ÜZERİ İÇİN
- **40 g rendelenmiş taze Hindistan cevizi**

1 Rendelenmiş Hindistan cevizi ve bademleri bir mutfak robotu ile iyice çekin. Bal ve Hindistan cevizi yağını da ekleyip güzelce karıştırın. Karışımı pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine koyup bastırın. 20 dakika kadar buzdolabında bekletin.
2 Vişneli katman için çilek, vişne, bal ve buğday kepeğini mutfak robotunda pürüzsüz olana kadar çekin. Hindistan cevizi katmanının üstüne yayın ve 1 saat kadar buzdolabında soğutun.
3 Kalıplar halinde kesin ve taze Hindistan cevizi serpiştirin. Buzdolabına alıp iyice soğuyana kadar bekletip servis yapın.

The LifeCo Organik Hindistan Cevizi Yağı 337 g

Mutfağı sevdiren fırın yemekleri

Bu soğuk kış günlerinde sizi yormayacak, yapımı kolay ama lezzeti doyumsuz fırın yemekleri yapmak istiyorsanız, tariflerimiz tam da size göre.

YAPIM: İNCİ BAK
YAPIM ASİSTANLARI: SEVİL YÜCEL, KEREM ÇAĞATAY
FOTOĞRAFLAR: ÖZGÜR BAKIR
FOTOĞRAF ASİSTANI: AYTEK ÇAN

Fırında sebzeli tavuk göğüs eti

3 KİŞİLİK

- **3 adet tavuk göğüs eti**
- **3 adet havuç**
- **500 g taze börülce**
- **1 adet limon**
- **1 yemek kaşığı zeytinyağı**

SOSU İÇİN
- **2 diş sarımsak**
- **3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber**
- **1 yemek kaşığı soya sosu**
- **1 çay kaşığı kimyon**
- **Tuz**

1 Kılçıklarını temizlediğiniz börülceleri yıkayıp süzün. Kabuğunu kazıdığınız havuçları da boyuna dörde kesin. Havuç ile börülceleri kaynar suyun içinde 10 dakika haşlayın.
2 Sos için havanda ezilmiş sarımsakları ve kalan tüm malzemeyi bir kasede karıştırın.
3 Tavuk etlerinden bir tanesini çalışma tezgahının üzerine alın. Bıçak yardımı ile fotoğrafta gördüğünüz gibi tabanından kopmayacak şekilde, baklava dilimi şeklinde derin kesikler oluşturun.
4 Kalan tavuk etlerini de aynı şekilde kestikten sonra bu kesiklerin içine sostan bolca dökün.
5 Fırın tepsisini yağlayın. Üzerine havuçları, sosa buladığınız tavuk etlerini ve taze börülceleri yerleştirin. En son üzerlerine limon dilimlerini yerleştirin.
6 Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, kalan 1 yemek kaşığı zeytinyağını sebzelerin üzerlerine gezdirin. Bekletmeden hemen servis yapın.

Fırında tahin soslu sebze

4 KİŞİLİK

- **6-7 adet Brüksel lahanası**
- **4-5 adet kiraz domates**
- **2 adet havuç**
- **1 adet küçük boy brokoli (400-500 g kadar)**
- **1 adet küçük boy mor soğan**
- **1-2 adet kapya biber**
- **5-6 adet mantar**
- **1-2 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi**
- **Tuz**

SOSU İÇİN
- **1 çay bardağı tahin**
- **1 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **2 diş sarımsak (Havanda ezilmiş)**
- **Yarım limonun suyu**

1 Brüksel lahanalarını enine ikiye kesin. Havuçları kibrit çöpü uzunluğunda kesin. Mor soğanı ay şekilde doğrayın. Biberleri yarım parmak şeklinde doğrayın. Brokolileri yarım mandalina büyüklüğünde çiçeklere ayırın. Mantarları da dörde kesin.
2 Sosu için tüm malzemeyi bir kasede karıştırın.
3 Sebzeleri ve kabak çekirdeği içlerini ısıya dayanıklı bir fırın kabına aktarın. Üzerine tuzu serpin ve tahinli sosu dökün.
4 Sebzelerin üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 20 dakika pişirin.

Fırında bol sebzeli tavuk güveç

4-6 KİŞİLİK

- 500 g tavuk eti (Tercihen kalça tarafı)
- 4-5 adet taze patates
- 3 adet havuç
- 10 adet mantar
- 10 adet kuru erik
- 1 limon
- 1 portakal
- 10 diş sarımsak
- 10 adet kestane
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 3-4 dal dereotu
- 50 g tereyağı

1 Tavuk etini ceviz büyüklüğünde doğrayın. Patatesleri kabuğuyla birlikte dörde kesin. Havuçları boyuna dörde kesin. Mantarları dilimleyin. Limonu ve portakalı kabuğuyla birlikte dilimleyin. Sarımsakların kabuğunu soyun. Kestanelerin de kabuğunu soyun.
2 Tereyağı ve dereotu dışındaki tüm malzemeyi büyük bir kapta harmanlayın.
3 Isıya dayanıklı fırın kabına veya toprak kaba aktarın. Kabın üzerini kapatın. 200 dereceye ayarlı fırında, 45-50 dakika pişirin.
4 Üzerindeki kapağı alın, tereyağı parçalarını serpin. Tekrar sıcak fırına verin, 10 dakika sonra fırından alın. En son kıyılmış dereotu ekleyerek tatlandırın.

Şipşak hamsi

2 KİŞİLİK

- 500 g hamsi (Temizlenmiş)
- 3 dilim limon
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- Tuz

1 Sıvı yağı, tuzu ve kuru fesleğeni karıştırın.
2 Temizlenmiş hamsileri fırın tepsisine dizin. Sıvı yağlı karışımı dökün.
3 En son mini doğranmış limon parçalarını yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin. Bekletmeden servis yapın.

Fırında pişen yemekler suyunu ve yağını kaybetmeden piştikleri için çok daha lezzetli olurlar.

BURADA KONSER HİÇ BİTMEZ

TRUMP CADDE'DE YE, İÇ, EĞLEN!

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ

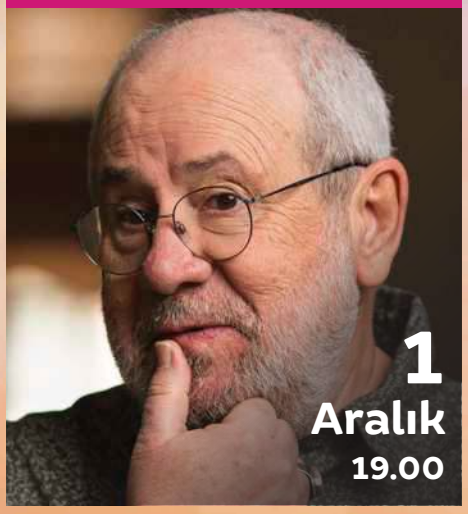
MECİDİYEKÖY / ŞİŞLİ
0 212 348 78 67

/TrumpAVM

www.trumpalisverismerkezi.com

ÜCRETSİZ

BÜLENT ORTAÇGİL



RESUL DİNDAR

PERA

DG EVENT

Trump AVM, etkinlik günü ve saatini değiştirebilir.

Fırında bütün piliç

4 KİŞİLİK

- **1 adet bütün piliç (Temizlenmiş)**
- **1 adet soğan (Dilimlenmiş)**
- **2 adet havuç (Dilimlenmiş)**
- **1 adet kereviz (İnce dilimlenmiş)**
- **3 taze patates (Kabuğuyla birlikte dilimlenmiş)**
- **100 g tereyağı (Oda sıcaklığında yumuşamış)**
- **1 portakalın rendelenmiş kabuğu**
- **2 adet portakal**
- **2 dal taze biberiye (İnce doğranmış)**
- **1 tatlı kaşığı tuz**
- **1 çay kaşığı karabiber**
- **1 çay kaşığı kimyon**

1 Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağına rendelenmiş portakal kabuğunu, ince kıyılmış biberiyeleri, tuzu, kimyonu ve taze çekilmiş karabiberi ekleyin.
2 Bütün tavuk etini akan suyun altında yıkadıktan sonra iyice kurulayın. Hazırlamış olduğunuz baharatlı tereyağı sosunu her tarafına sürün.
3 Tavuk etinin derisinin altına da kabuğunu soyup, ince zarlarını temizledikten sonra dilimlendiğiniz portakalları yerleştirin.
4 Isıya dayanıklı fırın veya toprak kabını yağlayın. Üzerine dilimlenmiş soğanı, kabuğuyla birlikte dilimlediğiniz portakalı, patatesleri, havucu ve kerevizi yerleştirin. Bütün tavuk etini sebzelerin üzerine yerleştirin.
5 Kabı, önceden ısıtılmış 180 derece fırının alt tarafına yerleştirip, 1 saat boyunca pişirin. Pişirme süresi boyunca arada bir piliçten akan suyunu üzerine dökün.

Fırında çiçek soğan

4 KİŞİLİK

- 4 adet büyük boy mor soğan
- 4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 4 tatlı kaşığı galeta unu
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 4 tatlı kaşığı nar ekşisi

1 Soğanları yıkadıktan sonra iyice kurulayın. Fotoğrafta gördüğünüz gibi tabanından tamamen kopmayacak şekilde 8 eşit parçaya bölün.
2 Tuzu, kırmızı toz biberi, kimyonu ve galeta ununu bir kasede harmanlayın.
3 Zeytinyağını soğanların üzerlerine, dilimlerin aralarına gelecek şekilde gezdirerek dökün. En son galeta unlu baharat karışımından serpin.
4 Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin. Fırından alın, sıcakken üzerlerine nar ekşisi gezdirip servis yapın.

Pratik mini tepsi kebabı

2 KİŞİLİK

- 4 adet taze patates
- 250 g köftelik kıyma
- 1 çay kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 küçük dal biberiye (İnce kıyılmış)
- Bir tutam tarçın
- 5 adet kiraz domates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 Isıya dayanıklı küçük bir tepsiyi yağlayın. Üzerine kabuğuyla birlikte ince dilimlenmiş patatesleri yerleştirin.
2 Ayrı bir kapta kıymayı, tuzu, salçayı, tarçını iyice karıştırın. Kıyma karışımını iki yağlı kağıt arasına alarak merdane yardımı ile inceltip, dilimlenmiş patateslerin üzerine yayın.
3 Domatesleri dilimleyip tuz, kıyılmış biberiye ve kimyonla tatlandırın.
4 Baharatlı domates dilimlerini köfte hamurunun üzerine düzgünce yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında, yarım saat pişirip, sıcak servis yapın.

Fırında hardal soslu palamut

2 KİŞİLİK

- 3-4 dilim palamut (Fileto hazırlanmış)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 5-6 dal taze soğan
- 2-3 dal taze sarımsak
- 3 yemek kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı krema
- 1 adet lime (Yeşil limon)
- 1-2 tutam kırmızı toz biber
- Tuz

1 Hardalı ve kremayı bir kasede karıştırın.
2 Döküm tavayı yağlayın. Üzerine temizlenmiş taze sarımsak ile taze soğanları yerleştirin.
3 Fileto balıkları soğanların üzerine yerleştirin.
4 En son hardallı sosunu dökün, yeşil limon dilimlerini de üzerlerine yerleştirin.
5 Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında, 15-20 dakika pişirin.
6 Fırından alın, isteğe göre kırmızı toz biber serpip bekletmeden servis yapın.

Servis önerisi

Balık yemeklerinin yanında fırında pişirdiğiniz mor soğanı servis edebilirsiniz.

Fırında etli tortilla sandviç

4-5 KİŞİLİK

- 3 adet tortilla ekmeği
- 200 g kuşbaşı dana eti
- 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4-5 adet mantar
- 1 tatlı kaşığı domates püresi
- 1 adet acı kırmızıbiber
- 1 çay bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- 4-5 dal maydanoz

KAPYA SOS İÇİN
- 3 adet kapya biber
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı isot biberi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 Sosu için kapya biberi közleyin. İnce ince kıyıp, toz şekerle birlikte kavurun. Zeytinyağı ve isot biberini ekleyip birkaç dakika daha kavurup ocaktan alın.
2 Sıvı yağı tavada ısıtıp, çok ince doğranmış kuşbaşı etleri kavurun.
3 Domates püresini ve zar şeklinde doğranmış mantarları ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup ocaktan alın. Tuzunu, çok ince kıyılmış acı kırmızıbiberi ilave edin. Karıştırıp ılınmaya bırakın.
4 Etli karışım ılınınca ince kıyılmış maydanoz ile mozzarella peynirini ekleyip karıştırın.
5 Tortilla ekmeklerini tatlı tabağından biraz daha küçük olacak şekilde yuvarlak kesin. Üst üste iki tanesini yerleştirip iç malzemeyi paylaştırın ve fotoğrafta gördüğünüz gibi ikiye katlayıp diğerleriyle birlikte bitişik şekilde fırın kabına yerleştirin.
6 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 10 dakika bekletin. Sosuyla birlikte sıcak servis yapın.

Avantajlar bizden ailece eğlenmek sizden!

Doyasıya eğlence için avantajlı aile paketleri
sadece www.kidzmondoistanbul.com'da.

Çocuk biletleri
59 TL'den başlayan fiyatlarla*

Detaylı bilgi için:
0212 348 10 00

* 4 kişilik Aile Paketi alımlarında bir çocuk için bilet fiyatıdır. Başka kampanyalarla birleştirilemez.

Kidz Mondo
ÇOCUKLARIN DÜNYASI
TRUMP İSTANBUL

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

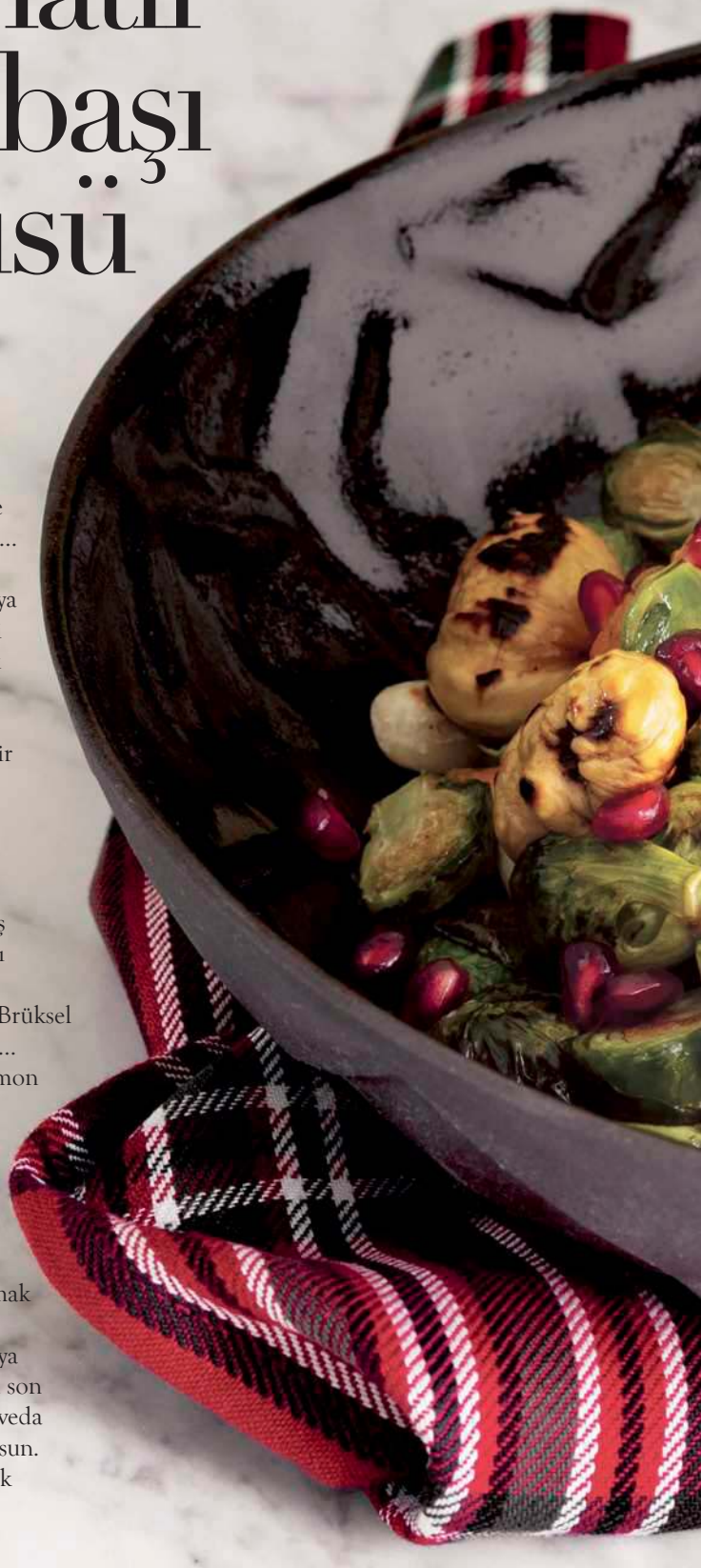
SPONSORLARIMIZ

Hürriyet KANAL D PEGASUS ÜLKER

Aytemiz Bahçeşehir Koleji BEREKETDÖNER CADDE SANAT Çokokrem ÇOKOPRENS DANKEK dream FABER-CASTELL Golf Hilton komşufırın MiGROS MNGkargo SUZUKI

JALE BALCI
ŞEF VE YEMEK KİTABI YAZARI
@jaleblc
jale@lokantafarina.com

Alternatif bir yılbaşı menüsü



Yılın son ayındayız. Yeni yılın dilekleri, istekleri gönlümüze yerleşmeye başladı. Ben kendi adıma öncelikle tüm ülkemize huzur ve sağlık diliyorum hayırlısı ile...

Sizler neler diliyorsunuz, neler istiyorsunuz, beklentileriniz nedir?

Aslında hayatı rahat ve keyifli yaşamak için beklenti içine girmemek lazım. Beklentinin mutsuzluk ile alakası olduğu zaten tespit edilmiş.

Ben mutluluğu biraz da lezzette arayanlardanım. Lezzetli bir yemeğin vazgeçilmez bir keyfi oluşuyor. Bu işe başladığımda en çok insanları beslemek ve onların yüzündeki mutluluk ifadesini görmek isterdim. Aslında çok mutsuz olduğunuzda çikolata veya bir şeyler yemek bile çok iyi hissettiriyorsa, lezzetli bir tadın ağzınızdaki keyifli hissini düşünemiyorum.

Yemek insanları birleştirir. Herkesle yemek konuşursunuz; küçük bir çocukla da, yaşını almış biriyle de...

O zaman gelin bir yeni yıl menüsünü birlikte oluşturalım.

Hindi olmasın; zaten herkesin bildiği bir şey. Size alternatifli iki menü hazırladım. Bir tanesi kırmızı et severlere, diğeri ise beyaz et severlere...

KIRMIZI ET SEVENLER İÇİN...

- Kafes kuzu kaburga / Şişe geçirilmiş baby patates ile...
- Sizin sevdiğiniz bir salata.
- Başlangıç için pancarlı veya avokadolu humus, tahinli patlıcan gibi mezeler eşlik edebilir.
- Bozalı panna cotta ise sevdiklerinizi şaşırtacak bir lezzet olacaktır.

BEYAZ ET SEVENLER İÇİN...

- Pekmez ile marine edilmiş bıldırcın / Sarmısaklı tatlı patates püresi ile...
- Kestaneli yaban mersinli Brüksel lahanası salatası eşliğinde...
- Başlangıç olarak füme somon bruschetta keyifli olur.
- Tatlı olarak da kırmızı orman meyveli crumble dondurma ise lezzetli bir final olabilir.

Sevgili Lezzet dostları...

Yeni yıl mönüsü ile ilgili sormak istediklerinizi Instagram'dan DM atarsanız, yardımcı olmaya çalışacağım. Hadi bu senenin son gününe lezzetli bir yemek ile veda edelim. Her şey gönlünüzce olsun. Yeni yıl size keyif, lezzet ve sağlık getirsin.

Biz çok sevdik!

FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
AKSESUARLAR: SIRR SERAMİK, IKEA

Bademli Brüksel lahanası

- **1 kg Brüksel lahanası**
- **150 g badem**
- **15 adet kestane (Közlenmiş)**
- **1 su bardağı ayıklanmış nar**
- **1 avuç yaban mersini**
- **15 adet kaju fıstık**
- **10 adet baby havuç**

SOSU İÇİN

- **Süzme beyaz peynir (İnce rendelenmiş)**
- **1 adet limonun suyu**
- **3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **Tuz, karabiber, pul biber**

1 Fırını 200 derecede ısıtın.
2 Bir gün önceden çiğ bademleri suda bekletin. Yumuşayınca kabuklarını soyup kurumaya bırakın.
3 Brüksel lahanasını iyice yıkayıp ikiye kesin. Sirkeli suda 10 dakika bekletip çıkarın, iyice kurulayın. Bir kapta sıvı yağ ile iyice harmanlayın. Isıtılmış fırında üstü hafif karamelize oluncaya kadar pişirin.
4 Baby havuçları yıkayıp kurulayın ve ortadan ikiye bölün. Isıtılmış fırına atın, karamelize olunca alın.
5 Bademleri ısınmış yağsız tavada kavurun.
6 Kajuları 5 dakika kadar fırınlayın.
7 Bir kaseye Brüksel lahanasını, havuç ve tüm malzemeleri alın. Sosu bir kasede iyice karıştırıp salatanın üstüne dökün. Ilık veya soğuk servis yapın.

Bıldırcın, tatlı patates ve kestane püresi ile

- **4 adet bıldırcın**
- **4 adet tatlı patates**
- **15 adet kestane (Közlenmiş)**
- **1 çay bardağı süt**
- **1 diş sarımsak**
- **Tuz, karabiber**
- **Sıvı yağ veya zeytinyağı**

MARİNE SOS İÇİN
- **2 yemek kaşığı keçiboynuzu pekmezi**
- **3 yemek kaşığı sıvı yağ**
- **Tuz, karabiber, acı sos**

1 Fırını 200 derecede ısıtın.
2 Bıldırcınları marine sosu ile karıştırıp 3-4 saat bekletin.
3 Kestaneleri soyun, tatlı patates ve sarımsak ile birlikte fırın torbasına koyun. İstediğiniz yağı ekleyip, tuz ve karabiber ile tatlandırın. 200 derecede ısıtılmış fırında, yumuşayana kadar pişirin.
4 Bıldırcınları marine sosundan alın ve fırınlayın.
5 Patatesleri iyice ezip, içine az sıcak süt ekleyin ve püre haline getirin.
6 Bıldırcınlar küçük olduğu için çabuk pişer; çok kurutmadan pişirin.
7 Püre ile birlikte sıcak servis yapın.

Yarım kafes kuzu pirzola

Yarım kafes kuzu pirzola (Kasaptan alırken temizlenmiş, kemikleri iyice ayıklanmış isteyin)

KUZU SOSU İÇİN
- **4 diş sarımsak**
- **1 çay fincanı soya sosu**
- **1 yemek kaşığı bal**
- **5 yemek kaşığı süt zeytinyağı (İyice karıştır. Zeytinyağı sütü; direkt sıkılmış zeytin meyvesidir)**

YANINA
- **1 kg baby patates**
- **Susam, tuz, sıvı yağ**
- **Biberiye**

1 Fırını 200 derecede ısıtın.
2 Bir gün önceden veya minimum 3-4 saat önce eti sosa yatırın.
3 Eti sostan çıkarın. Sosu biraz tavada çektirin. Eti ise biraz tuzlayıp ısıtılmış fırına atın. Üzeri kızardıkça ara ara çektirdiğiniz sostan üzerine sürün.
4 Patatesleri şişe geçirin ve sıvı yağ ile yağlayın. Üzerlerine susam, aralarına biberiye koyun. Et ile birlikte fırınlayın.
5 Et iyice karamelize olunca fırından alın. Kemik aralarından keserek servis yapın.

Bozalı pannacotta

- **300 ml krema**
- **250 ml süt**
- **500 ml boza**
- **6 yaprak jelatin (18 g)**
- **150 g toz şeker**

ÜZERİ İÇİN
- **Pişmaniye**
- **Boza**
- **Leblebi tozu**

1 Jelatini soğuk suda yumuşatın, sonra suyunu sıkın ve bir yerde bekletin.
2 Boza, şeker, krema ve sütü bir tencereye alın. Kaynama noktasına geldiğinde altını kapatın ve yumuşamış jelatinleri atıp iyice karıştırın. Jelatinin iyice erdiğinden emin olduktan sonra servis edeceğiniz kaplara dağıtın ve ılımaya bırakın. Buzdolabında minimum 4 saat bekletin. Bir gün öncesinden yapılırsa tam katılaşır.
3 Leblebi tozu, boza ve pişmaniye ile servis yapın.

TRUMP'TA MAKSAT MUHABBET

TRUMP'TA HER CUMARTESİ SÖYLEŞİ GÜNÜ!

Her cumartesi B1 katında

KATILIM ÜCRETSİZ

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ

MECİDİYEKÖY / ŞİŞLİ
0 212 348 78 67

/TrumpAVM

www.trumpalisverismerkezi.com

MURAT BÜR
Hareketsizlik ve sonuçları

JALE BALCI
Yılbaşı sofraları için pratik tarifler ve süsleme önerileri

HANDE KAZANOVA
Burçlarımızı 2019 yılında neler bekliyor?

Trump AVM, etkinlik günü ve saatini değiştirebilir.

BİR HASAT İZLENİMİ...

Zeytin topraklarımızda yetişen, binlerce yıllık kültürü ile en zengin besin değeri olan doğal meyve suyumuzdur.

Sonbahar aylarının en güzel zamanı bu bereketli meyvenin hasadının gerçekleştiği dönemdir. Ben de bu döneme şahit olma fırsatını yakaladım.

Zeytinin kendisi, dalı, rengi o kadar güzel bir ağaç ki... Bakmaya doyamadım. Bu küçücük meyvenin şifası inanılmaz. Zeytin, içerdiği polifenol yani antioksidan özelliği sayesinde birçok hastalık ve rahatsızlıktan koruma ve iyileştirme mucizesine sahip.

Sadece yemeklerinizde kullanmayın, soğuk sıkım natürel zeytinyağını için. Gerçekten her sabah bir kaşık aç karnına için. Tüm dokuları iyileştirdiği gibi cildinize, damarlarınıza, enfeksiyonlara, kolesterole, her şeye iyi geliyor...

Hasat organizasyonu çok vasattı. Maalesef bizde bu tarz etkinliklerde eğlence ve seminerler çok doğru orantıda yapılmıyor. Hasat bölgesine getirilen bir-iki folklor ekibi ve davul vs. çok başarısız ve alakasızdı. Konuşmacı olarak çağrılanlar, doğru kişiler değildi. Büyük birkaç zeytinyağı üreticisi de sadece birkaç blogger ve gazeteciyi getirip, yedirip, gezdirdi. Sıkıcılığı bir yana çok üzüldüm. Bu canım bereketli topraklarımıza iyi bakamadığımız gibi bu tarz etkinliklerde de maalesef başarısızız. Güzelim alanlarda işini bilen kişileri çağırmaktan çok, sadece sosyal medyada veya tanınan kişilerin çağrılması boş geçmesine sebep oluyor... Yazılsın sosyal medyada, çok konuşulsun tamam da bu moda değil ki...

PEKİ NE YAPILABİLİR?

Yurt dışında bizim kadar zeytinde etkili olan İtalya, bu bölgelerde etkin olan tüm zeytinyağı firmaları ile ayrı ayrı ve beraber etkinlik yapıyor. O güzelim zeytin ağaçları altında piknikler, konuşmalar, sohbetler, efsaneler anlatılıyor. Sıcak ekmekler yapılıyor ve zeytinyağı ile tadımlar yapılıp özellikleri tek tek anlatılıyor. Bizde o kadar zamandır hasada gittim, kendim araştırmalarım dışında hasattan iyi bir zeytinyağı nasıl olmalı bilgisine sahip olamadım. İtalya'da veya başka ülkelerin çoğunda iyi bir zeytinyağı nasıl olur, nasıl alınır, en azından bu tarz bölgelere sıklıkla gelenler bilgi sahibi olur.

Ben her sene gelen, hatta 10 senedir gelenlere sordum, cevap alamadım. Herkesin bildiği üzere sadece acı mı, iyi mi, değil mi sorgusu ile "Ne bileyim tadıyoruz, alıyoruz" dediler... Halk ile zeytin ve zeytinyağı sohbetlerine, özellikle bahçede çalışanlardan alınması gereken bilgiler, ağacın özellikleri, iklimi, parametreleri bunların anlatıldığı daha bir konuşmaya şahit olmadım.

Ancak konusunda uzman bir hanımefendi ile tanıştım. Zeytinyağı tadımı ile ilgili İtalya'da üç sene eğitim almış. Avrupa'da tadım konusunda özel seminerlere katılmış. Buna çok sevindim. Bu tarz insanların çoğalması ve halkı bilinçlendirmesi lazım.

Hasat bence şöyle bir etkinlikte olmalı

- Halk konu hakkında bilinçlenmeli.
- Etkinlikler hasadın ürünü hakkında bilgi kirliliğine yer vermeden, doğru bilgilere ulaşılmalı.
- Satış yapılacak ürünün tezgahları bu ürün hakkında bilgi sahibi olan kişilerle gerçekleştirmeli.
- Hasadın yapılacağı ortamlarda ürüne yakışacak malzemelerle tadımlar yapılmalı.
- Eğlence etkinlikleri ürünün bahçesinde yapılmalı.
- Etkinlikler efsaneler ve hikayelerle zenginleştirilmeli, keyifli hale getirilmeli.
- Bu ürüne gönül vermiş, emek harcamış kişilerin her hasatta veya hasat öncesi yaşadıkları dinlenmeli. Yani nasıl bir sene geçirdi, neler yaşadı bu ürün, bu toprak vs...

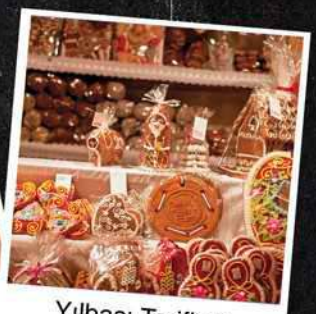
Umarım bir şeyler değişmeye başlar. Gerçekten bir şeyler öğrenerek hasatları yaşarız, sadece var olarak değil. Zeytin dalı; barışın, bereketin ve sonsuz yaşamın simgesi bu haklı ün, bence böyle harcanmamalı, ne dersiniz?

macro & MORE

macro center

Kış Tatili Destinasyonları

Aralık Etkinlikleri



Yılbaşı Tarifleri

Süsleme Fikirleri

Hediye Önerileri

Muhteşem Karşılama için Hazırlıklar Başlıyor!

Bu ay hepimiz, heyecan, merak ve umut doluyuz. Önce 2018'e güzel bir veda, sonra yeni yıla muhteşem bir başlangıç yapmak dileğimiz.

✓Aklımız 2018'de kalmasın.... Yılın son etkinliklerini ajandaya alıyoruz.

✓ Yılbaşı telaşında mevsimi unutmayalım, kış tatili için en güzel destinasyonları geziyoruz.

✓ Işıltılı bir 2019... Süslemelerle evde muhteşem bir atmosfer yaratıyoruz.

✓ Hediye mi dediniz? Biz sizin için düşündük bile! Göz atmaya bekliyoruz.

✓ Ve yılbaşı masamızı kuruyoruz. Muhteşem tarifler, iz bırakacak lezzetler; bol kırmızı, bol yeşil, bol ışıltı....

Yeni yıla girerken elbette dostlarımız MacroFriends yine yanımızda!

Tüm bunlar ve daha fazlasına macromore.com'dan ulaşabilirsiniz.

Geri sayım başlasın!

INSTAGRAM /macrocenterTR

FACEBOOK /macrocenterTR

TWITTER /macrocenterTR

macromore.com

Sürprizli sofralar

Merhaba! En sevdiğim ay olan aralıktan itibaren, mutfaktaki yolculuğumu paylaşmak için burada olacağım. Birçok mutfak kültürünün etkisiyle oluşan damak zevkim ve birbirinden farklı mutfak akımlarına duyduğum saygının sentezinden ortaya çıkan bir yemek yapma şeklim var. Tekdüzelikten uzak; farklılıkların kararında uyumundan beslenen mutfağımda; zaman zaman modern, zaman zaman klasik, bazen çok sağlıklı, bazen az da olsa zararlı, bazen gündelik, bazen ise davetlere uygun lezzetler paylaşacağım sizinle. Yolculuğuma eşlik etmeye hoş geldiniz.

Zeynep'in mutfağı

Zeynep Ağaoğulları
ŞEF, YEMEK STİLİSTİ
@zeynepagaogullari
zeynep@supernormalfood.com

Ben kimim?

6 yaşımdayken evde canım yaprak sarması çekince, buzdolabındaki malzemelerden tavuğu baharatlarla soteleyip, marula sarıp, salçalı suda pişirdiğim günden beri mutfak en sevdiğim yerlerden biri. 2007 yılında Lyon Institut Paul Bocuse'de 4 yıllık 'Yüksek Gastronomi' ve 'Otel-Restoran İşletmeciliği' eğitimimi tamamladıktan sonra, Fransa'da bir süre Michelin yıldızlı şeflerle çalıştım. İstanbul'a dönünce "kişiye özel gurme catering" konseptiyle kurduğum Supernormalfood firmasında private chef'lik yaparken, profesyonellere menü ve konsept danışmanlığı verdim. Çeşitli televizyon kanallarında program yapıp, gazete ve dergilerde yazdığım dönemde birçok marka için yemek stilistliği yapmaya başladım. İş hayatım restoran müdürlüğüne doğru yön değiştirdiğinde, her gün hem görselliğe hem de lezzete ve tekniğe dayalı yenilikler yaratmanın beni hayata bağladığını fark ettim ve yaratıcılığımı besleyen bir yöne doğru adım attım. Uzun zamandır, ar-ge şefi ve tarif geliştirici olarak mutfaktaki yolculuğuma devam ediyorum.

YENİ YILDA siz de dostlarınızı ve ailenizi kendi yaptığınız, lezzetli hediyelerle sevindirmek istemez misiniz? Bunun için sizinle hem pratik hem de yapması keyifli tarifler paylaşmak istedim. Eğer benim gibi hediye paketlemeyi seviyorsanız, yaratıcılığınızı kullanarak çok renkli ve kişiye özel sürprizler hazırlayabilirsiniz. Paket yaparken, gıda alerjilerini de göz önünde bulundurarak, malzeme listesi ekleyebilirsiniz. Son kullanma tarihi eklemek isterseniz, tarifte kullandığınız ürünler arasından son kullanma tarihi en yakın olanınkini yazabilirsiniz.

Hurma topları

İşlenmiş şeker tüketmeyenler için bu atıştırmalık hem lezzetli hem de sağlıklı bir hediye olacaktır. Hazırladıktan sonra, hava almayan kutu veya poşetlerde, buzdolabında veya oda sıcaklığında saklayabilirisiniz.

- **2 su bardağı karışık kuruyemiş (Fındık, ceviz, Antep fıstığı vs.)**
- **8-10 adet yumuşak, çekirdeksiz Kudüs hurması (Yaklaşık 180 g)**

Kuruyemişleri ve hurmayı mutfak robotunda, hurmalar iyice ezilinceye dek karıştırın. Karışımdan minik toplar yuvarlayın. Bu tarif 2 parmak kalınlığında, yaklaşık 25 top yapmanız için yeterli. Dilerseniz tarife 1-2 avuç kuru yaban mersini veya üzüm, 1-2 yemek kaşığı toz Hindistan cevizi veya kakao, 1-2 tutam tarçın, portakal kabuğu rendesi ekleyerek de farklı lezzetler elde edebilirsiniz. Kuruyemiş miktarını azaltarak, yulafla da tamamlayabilirsiniz.

AKLINIZDA BULUNSUN

Çok sağlıklı bir şeker alternatifi olan, kalbe dost hurma; lif, potasyum, demir, folik asit, kalsiyum başta olmak üzere birçok vitamin ve mineral içeriyor. Bağışıklık sistemini destekleyen antioksidanlar bakımından da zengin, hücre yenilenmesini desteklerken cilt sağlığına iyi geliyor, stresle başa çıkmamızda yardımcı oluyor. 100 g hurmada yaklaşık 280 kalori bulunuyor.

FOTOĞRAF: ZEYNEP AĞAOĞULLARI

Kavanozda sıcak çikolata

Bu karışıma sadece süt ekleyerek, sevdikleriniz kış aylarının vazgeçilmezi sıcak çikolatayı hemen hazırlayıp yudumlayabilecekler.

- **1/2 su bardağı kakao**
- **1/4 su bardağı toz şeker**
- **1/2 su bardağı damla çikolata**
- **1 çubuk tarçın**
- **1 adet 500 cc'lik kavanoz**

Bütün malzemeleri, üzerlerini düzleyerek sırayla kavanoza koyun. Tarçın ile birlikte kakule, yıldız anason, vanilya gibi başka baharatlarla da bu tarifi zenginleştirebilirsiniz. Kullanım kılavuzunu da ekleyince hediyeniz hazır.

KULLANIM KILAVUZUNA YAZACAKLARINIZ

- Kavanozu tencereye boşaltıp 4-5 su bardağı süt ekleyin. Çikolata eriyip, kakao ve süt iyice birbirine geçene dek karıştırarak orta derece ateşte ısıtın.

Çikolatalı yulaflı kurabiye

Bu kavanozlar, mutfakta zaman geçirmeyi seven kurabiye canavarlarının çok hoşuna gidecek.

- **1 + 1/3 su bardağı un**
- **1 çay kaşığı kabartma tozu**
- **1 çay kaşığı karbonat**
- **1-2 tutam tuz**
- **1/2 su bardağı esmer şeker**
- **1/2 su bardağı beyaz şeker**
- **3/4 su bardağı yulaf**
- **1 +1/2 su bardağı karışık renkli damla çikolata**
- **1 adet 1000 cc'lik kavanoz**

Un, kabartma tozu ve tuzu karıştırıp kavanoza koyun. Üzerine hafifçe bastırarak düzleştirin. Kalan bütün malzemeleri, dilediğiniz renk uyumuna göre üstlerini düzleştirerek ekleyin. Yulaf ve çikolata büyük parçacıklı oldukları için, şekeri onların altına eklemenizi tavsiye ederim. Böylece şeker taneleri kavanoz sallandıkça aşağıya düşmez. Çikolata ve yulaf yerine dilediğiniz kuru meyveler veya kuruyemişlerle de bu kavanozları renklendirebilirsiniz. Kapağını kapatıp, kullanım kılavuzunu iliştirin ve hediyeniz hazır.

KULLANIM KILAVUZUNA YAZACAKLARINIZ

1. Karışımı geniş bir kaseye boşaltın. 1 yumurta ve 3/4 su bardağı eritilmiş tereyağını hafifçe çırpıp üzerlerine ekleyin ve bütün malzemeler birbirine geçinceye dek yoğurun.
2. Avcunuzun içinde sıkıştırarak, karışımdan üç parmak çapında ve bir parmak kalınlığında yassı yuvarlaklar oluşturun. Pişirme kağıdı serili 2 fırın tepsisine, kurabiyeler pişerken yayılacakları için 4-5 cm aralıklı şekilde koyun. Yaklaşık 20 kurabiye elde edeceksiniz.
3. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, kenarları renklenineceye dek 13-15 dakika pişirin. Fırından çıkarınca pişirme kağıtlarını kaydırarak tezgaha veya soğutma teline aktarıp soğumaya bırakın.

Siz geldikçe indirimler artıyor, eğlence katlanıyor!

Tüm detaylar
www.kidzmondoistanbul.com'da.

• Başka kampanyalarla birleştirilemez.

Kidz Mondo
ÇOCUKLARIN DÜNYASI
TRUMP İSTANBUL

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

SPONSORLARIMIZ

Hürriyet KANAL D PEGASUS ÜLKER

Aytemiz Bahçeşehir Koleji BEREKETDÖNER CADDE SANAT Çokokrem DANKEK dream FABER CASTELL Golf Hilton komşufırın MiGROS MNGkargo SUZUKI

ÇİKOLATAYI İLK, SAVAŞÇILAR TÜKETİRDİ

LATİNCE adı "Tanrıların besini" anlamına gelen "Theobroma cacao" olan kakao ağacının meyvesinden elde edilen kakao çekirdeğini, M.Ö. 1500 civarında, ilk olarak Olmeka'ların kullandığı düşünülüyor. Kakaoyu, su, biber, baharatlar ve çeşitli taze otlarla karıştırarak "xocoatl" (acı, ekşi su) adını verdikleri bir içecek yapımında kullanırlarmış. Güç ve cesaret verdiğine inandıkları bu içecek savaşçılar tarafından çok tüketilirmiş. Değerli kakao tanelerini küçük altın kutularda, daima yanlarında taşırlar ve değiş tokuşlarda kullanırlarmış. 1502'de, Christophe Colomb bu içeceğin farkına varmış ancak kakao tanelerini Avrupa'ya ilk getiren 1528'de Cortés'miş. 1700'lerde Sanayi Devrimi'yle birlikte ise kakao yağı yapımının bulunmasıyla; kakao tozu, yağı, şeker ve süt karıştırılarak hazırlanan ilk çikolata ortaya çıkmış.

ÇİKOLATALI KAŞIKLAR

Çikolatayı bir kaşığın içerisine koyup, sıcak içeceğime daldırıp, birkaç saniye eritip yemeye kendimi bildim bileli bayılıyorum. Sıcak süt, kahve veya çaya eşlik etmesi için dilediğiniz çikolatayı eritip, kaşıklara döküp üzerlerini şekerlemeler, kuru meyve parçaları veya toz tarçın, karanfil gibi baharatlarla süsleyerek hediye edebilirsiniz. Benimkiler gibi kaşıklar kullanmak isterseniz, ikinci el dükkanlarında tek satın alabileceklerinizi kolaylıkla bulabilirsiniz.

ÇİKOLATA NASIL ERİTİLİR?

BAIN MARIE USULÜ

Orta boy bir tencereye yarısını geçmeyecek şekilde su koyun. Bu tencerenin içine dibi suya değmeyecek şekilde, tencereden daha küçük boyutlarda, ısıya dayanıklı bir kap koyup içine çikolatayı ekleyin (Bu durumda çift kulplu, derin olmayan minik bir tava, hem tencerenin kenarına kulplarından oturtabileceğiniz için hem de dibi suya değmeyeceği için kullanışlı olabilir). Kısık ateşte ısıtın, suyun kaynamasına gerek yok, sadece hafif ısı vermesi yeterlidir. Su buharının ısısıyla eriyen çikolatayı sürekli karıştırarak pürüzsüz ve parlak bir doku elde edene dek eritin. İçinde çikolata bulunan kabın çok ısındığını hissederseniz, arada sırada suyun üzerinden alarak karıştırmaya devam edebilirsiniz.

MİKRODALGADA VEYA FIRINDA

Çikolatayı bir kasede mikrodalgaya koyun ve düşük ısıda 30 saniye ısıtın. Karıştırıp, çikolata tamamen eriyinceye dek işlemi tekrarlayın. Çikolata yüksek ısılarda hemen yandığı için dikkatli olun. 120-150 dereceye ısıtılmış ve ısısı kapatılmış bir fırına, ısıya dayanıklı bir kapta çikolatayı koyup, sıklıkla karıştırarak da eritebilirsiniz.

TARİFTE DİKKAT ETMENİZ GEREKENLER

- Çikolatayı küçük parçalar halinde doğrayın. Büyük parçaları eritmek daha zordur.
- Çikolatanın yapısının bozulmaması için su değmemesine özen gösterin.
- Bitter çikolatanın erime noktası 46-48 derece, beyaz ve sütlü çikolatanın ise 40-45 dereceler arasındadır. Mutfak termometreniz varsa, eriyen çikolatanın ısısını ölçerek fazla ısıtmadığınızdan emin olun.
- Kaşıklara koyduğunuz çikolatanın akmaması için, iç kısımlarının düz durması gerekir. Saplarını, katlanmış mutfak bezi gibi bir desteğin üzerine koymak iç yüzeylerini düzlemenizde yardımcı olabilir.
- Eriyen çikolatayı kaşıklara dökün, üzerlerine baharat ve şekerlemeleri serpiştirin. Oda sıcaklığında soğuyup sertleşmeye bırakın. Buzdolabına koyarsanız ısı değişiminden dolayı çikolatanın renk ve dokusunda bozulmalar olabilir.
- Kaşıkların üzerine farklı renklerde çikolatalarla da desenler yapabilirsiniz. Kaşığın ucuyla erittiğiniz çikolatadan çok az alın ve seri hareketlerle hafifçe sallayarak, kontrast renkteki bir çikolatalı kaşığın üzerine akıtın. Deneyin, göründüğü kadar zor değil...
- Beyaz çikolata renklenmeye çok uygundur. Erittikten sonra gıda boyası ekleyerek dilediğiniz rengi verebilirsiniz. Ben matcha çayı ile karıştırarak yeşil elde ettim.

Ev yapımı jelibonlar

İşlenmiş şeker ve katkı maddeleri içermeyen bu minik lezzetler her yaştan jelibon severi mutlu edecek.

- **1/2 su bardağı herhangi bir sıvı (Meyve suyu, bitki çayı, limonata vs.)**
- **1-2 yemek kaşığı bal (Veya dilediğiniz herhangi bir tatlandırıcı)**
- **2.5-3 yemek kaşığı toz jelatin**

Meyve suyu, jelatin ve balı küçük bir tencereye koyup kısık ateşte, sürekli karıştırarak, jelatin iyice eriyinceye dek ısıtın (Maksimum 70-80 derece). Jelatinin kaynaması, sertleştirme özelliğinin eksilmesine sebep olur. Jelatin tamamen eriyince kalıplara dökün ve 1-2 saat buzdolabında sertleşmeye bırakın. Kalıplara dökerken çay kaşığı ya da şırınga kullanabilirsiniz.

AKLINIZDA OLSUN

• Bu tarifle, benim yaptığım 3 cm boyundaki büyük ayıcıklardan yaklaşık 40 adet elde edersiniz. Ayıcık kalıp yerine, şekilli buz kalıbı ya da çikolata kalıpları da kullanabilirsiniz. Kalıbınız yoksa, streç film kaplı bir kaba döküp, sertleşince dilediğiniz gibi kesip hazırlayabilirsiniz.

• Sertleşme süresi hem kalıbın boyutuna hem de kullanılan malzemeye göre değişiklik gösterebilir. Taze taze ananas ve kivi sularının içerdikleri bromelain enzimi, jelatinin sertleştirme etkisini azaltır. Limon gibi asiditesi yüksek malzemeler de aynı şekilde jelatinin görevini yapmasını engeller. Eğer jelibonları kalıptan çıkarmakta zorlanırsanız 15-20 dakika buzlukta bekletip sertleştikten sonra kolayca çıkarabilirsiniz.

TRUMP KÜLTÜR VE GÖSTERİ MERKEZİ

ARALIK 2018

TİYATROSEVERLERİ BEKLERİZ!

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ

MECİDİYEKÖY / ŞİŞLİ
0 212 348 78 67

/TrumpAVM

www.trumpalisverismerkezi.com

ÇOCUK OYUNLARI

CANIM KARDEŞİM MÜZİKALİ 2

8 Aralık Cts. 12.00/14.00

ŞEKER PORTAKALI

9 Aralık Paz. | 14.00

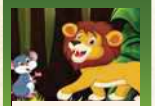
MAŞA İLE KOCA AYI

15 Aralık Cts. | 12.00/14.00
30 Aralık Paz. | 12.00/14.00

KUTUP MACERASI

16 Aralık Paz. | 12.00

ASLAN İLE FARE



16 Aralık Paz. | 14.00

TAŞ DEVRİ MACERALARI

22 Aralık Cts. 12.00/14.00

KÜÇÜK KARA BALIK

23 Aralık Paz. | 14.00

YETİŞKİN OYUNLARI

MEÇHULPAŞA

1 Aralık Cts. | 20.30
26 Aralık Çarş. | 20.30

ŞEN MAKAS

2 Aralık Paz. | 18.30

FERHANGİ ŞEYLER

3 Aralık Pzt. | 20.30
20 Aralık Perş. | 20.30

NOTRE DAME QUASİMODO MÜZİKALİ

4 Aralık Salı | 20.30
27 Aralık Perş. | 20.30

KİBARLIK BUDALASI

5 Aralık Çarş. | 20.30
18 Aralık Salı | 20.30

ALPAY KONSERİ

8 Aralık Cts. | 20.30

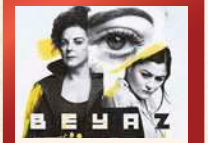
BİR DELİNİN HATIRA DEFTERİ

9 Aralık Paz. | 18.00

ÖLÜ OZANLAR DERNEĞİ

10 Aralık Pzt. | 20.30

BEYAZ



11 Aralık Salı | 20.30

SUNAY AKIN İLE GÖRÇEK

12 Aralık Çarş. | 20.30

SERMİYAN MİDNİGHT

13 Aralık Perş. | 20.30

TAMAMLA BİZİ EY AŞK

14 Aralık Cuma | 20.30
21 Aralık Cuma | 20.30

ASİ KUŞ

15 Aralık Cts. | 20.30

İNTİHARIN GENEL PROVASI

16 Aralık Paz. | 18.00

YAŞAMAYA DAİR

17 Aralık Pzt. | 20.30

TEFTİŞÖR

19 Aralık Çarş. | 20.30

AHUDUDU

22 Aralık Cts. | 20.30

ÇİÇEKÇİ SOKAĞI CİNAYETİ

23 Aralık Paz. | 18.00

MAHŞER-İ CÜMBÜŞ

24 Aralık Pzt. | 20.30

AŞK HALLERİ

25 Aralık Salı | 20.30

AZİZNAME

28 Aralık Cuma | 20.30

BİLETLER BİLETİX VE TRUMP KÜLTÜR VE GÖSTERİ MERKEZİ GİŞESİNDE

- YILBAŞI -

ÖZEL Hediyelik bisküviler

Eğer sevdiğiniz birinden yılbaşını evlerinde kutlama daveti aldıysanız, bu yıl klasik hediyeler yerine kendi ellerinizle yaptığınız bisküvilerle dolu bir sepet hazırlayabilirsiniz. Ev yapımı baharatlı, tuzlu nefis bisküviler bol sohbetli ev partilerinizin yıldızı olacak.

YAPIM VE STYLING:
Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR:
SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE
AKSESUARLAR:
PORLAND, ZEN CERAMICS

Çıtır bademli ve frenk soğanlı krakerler

30-35 ADET

- 60 g badem unu
- 150 g un
- 100 g tereyağı
- 80 g rendelenmiş taze kaşar peyniri
- 1/4 su bardağı doğranmış frenk soğanı
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- Yarım çay kaşığı çekilmiş karabiber
- 1.5 yemek kaşığı soğuk su

1 Tüm malzemeleri mutfak robotunda karıştırarak hamur haline getirin. Hafif unlanmış tezgaha alın ve iyice yoğurarak top haline getirin. İki pişirme kağıdı arasında 3 mm kalınlığında açarak 40x25 cm boyutlarında dikdörtgen hale getirin. Baklava dilimi şeklinde keserek tepsiye yerleştirin. 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırını önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.
2 Hamuru buzdolabından alın ve fırında kızarana kadar, yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın ve ılındıktan sonra servis yapın.

Yanık tereyağlı, ballı ve adaçaylı krakerler

25-30 ADET

- **200 g kepekli un**
- **135 g yulaf ezmesi**
- **35 g ince rendelenmiş parmesan peyniri**
- **1 çay kaşığı deniz tuzu**
- **1 yumurta**
- **200 g tereyağı**
- **90 g bal**
- **1 demet taze adaçayı**
- **1 yumurta beyazı**

1 Un, yulaf, parmesan, tuz ve yumurtayı mutfak robotuna koyarak yulaf ezmesi iyice ezilene kadar çekin.
2 Tereyağı, bal ve adaçayının yarısını bir sos tenceresine alarak ocağa koyun. 2-3 dakika, tereyağı köpürene kadar pişirin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın.
3 Fırını 160 dereceye ayarlayıp ısıtın. Adaçayını tencereden ayırın. Tereyağı karışımını da mutfak robotuna ekleyerek karıştırın. Hamuru top haline getirip iki pişirme kağıdı arasına alın ve 4 mm kalınlığında 40x30 cm boyutlarında dikdörtgen şeklinde açın ve fırın tepsisine yerleştirin.
4 Yumurta beyazını fırça yardımıyla hamur üzerine sürün. Kalan adaçayının yapraklarını koparak hamur üzerine bastırıp yerleştirin. Hamuru kare kare kesip üzerlerini çatalla delin ve 30 dakika buzdolabında bekletin.
5 Fırında, rengi koyulaşıp çıtır olana kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından alıp servis yapın.

Dereotlu biberiyeli ve yoğurtlu bisküviler

20-25 ADET

- 245 g kepekli un
- 140 g süzme yoğurt
- 1 su bardağı rendelenmiş keçi peyniri
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/2 çay kaşığı çekilmiş karabiber
- 1/4 su bardağı ince kıyılmış dereotu
- 1/4 su bardağı ince kıyılmış biberiye

1 Un, yoğurt, peynir, tuz, karabiber ve tereyağını mutfak robotunda karıştırın. Dereotu ve biberiyeyi de ekleyerek 1-2 dakika daha karıştırın. Hafif unlanmış tezgaha alarak iyice yoğurup hamuru top haline getirin.
2 Hamuru iki pişirme kağıdı arasında 4 mm kalınlığında açın. Buzdolabında 30 dakika bekletin.
3 Fırını önceden 180 derecede ısıtın. 7 cm çapında yuvarlak bir kalıpla hamuru kesin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine aralıklı olarak dizin ve fırında 15 dakika pişirin.

Zeytinli kekikli bisküvi

10-15 ADET

- 450 g un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 205 g siyah ya da yeşil dilim zeytin (Küçük doğranmış)
- Yarım çay kaşığı deniz tuzu
- 2 yemek kaşığı kekik
- 1 su bardağı ince rendelenmiş eski kaşar peyniri
- 2 yumurta
- 125 ml süt

1 Fırını önceden 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.
2 Un, kabartma tozu, zeytin, kekik, tuz ve kaşar peyniri rendesini bir karıştırma kabında harmanlayın. Ortasında çukur açarak yumurtaları ve sütü ekleyip yoğurun.
3 20 cm kare bir kalıba yağlı kağıt serin ve elde ettiğiniz hamuru bastırarak yerleştirin. Fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
4 Fırından çıkarın ve oda sıcaklığında ılınması için 10-15 dakika bekletin. Bir bıçak yardımıyla 5 mm kalınlığında dilimler keserek fırın tepsisine dizin ve tekrar fırına verin. 20 dakika daha pişirip fırından çıkarın. Oda ısısında soğuduktan sonra servis yapın.

Kepekli haşhaşlı bisküvi

15-20 ADET

- **1 çay kaşığı kuru maya**
- **160 ml (2/3 su bardağı) ılık su**
- **1 çay kaşığı pudra şekeri**
- **1.5 su bardağı (240 g) kepekli un**
- **2 yemek kaşığı haşhaş**
- **1 çay kaşığı deniz tuzu (Ekstra üzerine serpmek için)**
- **1/4 su bardağı (160 ml) sızma zeytinyağı (Ekstra üzerine sürmek için)**
- **2-3 yemek kaşığı zeytinyağı**

1 Maya, su ve şekeri bir kapta karıştırarak 5-10 dakika mayalanmasını bekleyin.
2 Un, haşhaş ve deniz tuzunu bir kapta harmanlayın. Ortasında bir çukur açarak yağ ve yumurtayı ekleyip yoğurun. Hafif unlanmış tezgaha alarak iyice yoğurup yumuşatın. Hafif yağlanmış derin bir kap içine alıp üzerini örterek yaklaşık 20 dakika bekletin.
3 Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Hamuru unlanmış tezgaha alarak açın. Çam ağacı şekilli kurabiye kalıbı ile keserek tepsiye dizin. Üzerine zeytinyağını sürüp deniz tuzu serpin. Fırında 10-12 dakika pişirip servis yapın.

Fesleğenli lavaş

8 ADET

- **1 çay kaşığı instant maya**
- **Yarım su bardağı ılık su**
- **1 çay kaşığı pudra şekeri**
- **300 g un**
- **1 çay kaşığı deniz tuzu**
- **60 ml sızma zeytinyağı**
- **1 yumurta beyazı**
- **1 su bardağı fesleğen yaprağı**

ÜZERİ İÇİN
- **Sızma zeytinyağı**
- **Deniz tuzu**

1 Maya, su ve şekeri bir kapta karıştırarak 5-10 dakika mayalanmasını bekleyin.
2 Un ve tuzu bir kapta karıştırın. Ortasında çukur açarak yağ ve maya karışımını ekleyip yoğurun.
3 Hamur karışımını tezgaha alarak yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hafif yağlanmış bir kaba alarak üzerini streç film ile kapatın ve mayalanması için 20 dakika bekletin.
4 Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Mayalanan hamuru 8 eşit bezeye bölün. Unladığınız tezgahta 1 mm kalınlığında oval olacak şekilde açın. Üzerlerine yumurta beyazını sürerek fesleğen yapraklarını yapıştırın. Fırçayla zeytinyağı sürüp deniz tuzu serpin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Fırında hafif kabarıp altın rengi olana kadar, yaklaşık 12 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

- ADIM ADIM -

PANDİSPANYA

Yepyeni bir yılı şık bir pasta ile karşılamak ister misiniz? En güzel, en gösterişli pastaları hazırlamak için temel malzemelerden biri olan pandispanya yaparak işe başlayalım o zaman. İşte tüm incelikleri ile aşamalı olarak pandispanya tarifi.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA

Pandispanya

6-8 KİŞİLİK

- **7 adet yumurta**
- **200 g toz şeker**
- **35 ml su**
- **55 g nişasta**
- **170 g un**

1 Yumurtaların akını ve sarısını ayırıp iki farklı çırpma kabına alın. Kullanacağınız yumurtaların akının ve sarılarının birbirine karışmamasına özen gösterin. Bu durum hamurun iyi kabarmasını engeller.
2 Şekerin yarısını yumurta aklarına ekleyin ve köpük halini alıp katılaşana kadar çırpın. Akları çırpacağınız kabın ıslak ve yağlı olmamasına dikkat edin.
3 Şekerin geri kalanını yumurta sarılarına ekleyip krema kıvamına gelene kadar çırpın. Suyu ekleyin. Nişastayı unla beraber eleyip azar azar üzerine katın.
4 Çırpılmış yumurta aklarını unlu karışıma, yavaş yavaş alttan üste doğru karıştırarak yumurta akını söndürmeden 3 aşamada ekleyin. Bekletmeden yağlayıp, pişirme kağıdı serilmiş 22 cm'lik kalıba döküp, önceden ısıtılmış 180 derece fansız fırında 40 dakika pişirin.

PÜF NOKTALARI

- Pandispanyanızın kabarması yumurta aklarının kabarık kalmasına bağlıdır. Yumurta akının sönmemesi için yavaş hareketlerle diğer karışıma eklenmelidir.
- Fırının fanı kapalı olmalıdır. Kekin kabarması sadece yumurta aklarına bağlı olduğu için fanın gücü kekin kabarmasını engelleyecektir. Fırının kapağı en az ilk 20 dakika hiç açılmamalıdır.

Orman meyveli naked kek

6-8 KİŞİLİK

- 1 pandispanya keki
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 2.5 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket toz kremşanti

ÇİKOLATA SOSU İÇİN
- 100 ml krema
- 150 g sütlü ya da bitter çikolata

ÜZERİ İÇİN
- Böğürtlen, frambuaz, yaban mersini, kumkuat
- Nane yaprakları

1 Bir sos tenceresine un, nişasta, toz şeker ve vanilyayı koyun. Üzerine sütü ve yumurta sarısını ekleyip tel çırpıcı ile iyice karıştırın. Orta ateş üzerine alıp sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelene kadar ara sıra karıştırarak ılındırın.
2 Ilınan kremaya toz kremşantiyi ekleyin ve mikser yardımıyla yüksek devirde çırpın. Üzerinin kabuk tutmaması için streç filmle yüzeyini kaplayın ve buzdolabında soğutun.
3 Kremayı küçük bir sos tenceresinde ısıtın. Küçük parçalara bölünmüş çikolataları ekleyin ve ocaktan alın. Çikolatalar eriyene kadar karıştırın. İyice soğuyana kadar bekletin.
4 Pandispanya kekini 3 ya da 4 kat olacak şekilde kesin. Aralarına hazırladığınız kremadan sürerek üst üste katları yerleştirin. En üste de kalan kremadan sürüp çikolata sos dökün. Üzerini orman meyveleri ve nane yaprakları ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

Hem kod yazıyoruz hem de geleceği!

KidzMondo'da TeknoPark hafta sonu atölyeleri başladı!

KidzMondo TeknoPark'a gelen çocuklar, günlük hayatta kullanabilecekleri basit ve akıllı teknolojileri kendileri üretmeyi öğreniyor!

MEB Onaylı Eğitimler
5-6 / 7-9 / 10-12
Yaş Gruplarına:

- Kodlama
- Mobil Kodlama*
- 3D Tasarım
- Robot Tasarım

* Sadece 7-12 yaş arası içindir.

Deneme dersleri ve avantajlı fiyatlarla kayıt için
0212 348 10 00

BİLİŞİM GARAJI AKADEMİSİ

KM TeknoPark

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

KidzMondo ÇOCUKLARIN DÜNYASI
TRUMP İSTANBUL

SPONSORLARIMIZ

Hürriyet KANAL D PEGASUS ÜLKER

Aytemiz Bahçeşehir Koleji BEREKETDÖNER GARAJ CADDE SANAT Çokokrem ÇOKOPRENS DANKEK dream FABER CASTELL Golf Hilton komşufırın MİGROS MNGkargo Show 95.3 SUZUKI yupo

Yeni yıla şık ‘merhaba’

Yılbaşı coşkusunu, hem lezzetleri hem manzaralarıyla perçinleyecek mekanlarda karşılamak isterseniz, önerilerimize göz atmadan plan yapmayın.

YILBAŞI SOFRALARININ YILDIZI

Yılbaşı sofralarının baş tacı hindi, bu yıl da Divan şefleri tarafından özel olarak hazırlanıyor. Yeni yılı evinde karşılamak isteyenler için sofraları renklendiren hindi, damaklarda unutulmaz tatlar bırakacak. Divan Brasserie Kalamış, Divan Brasserie Bebek, Divan Pub Erenköy, Divan Pub Ataşehir ve Divan Beyoğlu’nda, 2019’u sevdikleriyle karşılayacaklar için enfes hindiler hazırlanıyor.

MEKANI SİZ BELİRLEYİN

Renaissance Polat İstanbul Hotel, bu özel gecede bütün misafirlerinin zevklerine hitap ederek, farklı eğlence alternatifleri ile unutulmaz bir yılbaşı gecesi vaat ediyor. Daphne Restaurant & Grill, Marmara Balık Lokantası ve Bar Nobless’de canlı performanslar eşliğinde, eğlenceli yılbaşı programları, yeni yıl büfeleri ve 2019 sürprizleri sizleri bekliyor. Konaklamak isteyenler için de paketler mevcut.
Bilgi için www.renaissance-polat.inistanbulhotels.com

SOFİSTİKE BİR YENİ YIL MASALI

Mimari, sanat ve lüksü hissettiren çağdaş bir anlayışla misafirlerini ağırlayan Raffles İstanbul, 2018’in son günü ve yeni yılın ilk günü için farklı programlar sunuyor. İki seçenekli yılbaşı gala yemeği, after party ve ertesi gün brunch’a katılmak isterseniz www.raffles.com/istanbul adresine tıklayın.

2019’A GÖKYÜZÜNDE GİRMEYE DAVETLİSİNİZ

Mövenpick Hotel Istanbul’un İtalyan Baş Aşçısı Giovanni Terracciano tarafından hazırlanan benzersiz lezzetlerin ve Esra Poryalı’nın canlı müzik performansının renklendireceği yılbaşı yemeği, otelin 20. katında yer alan Skyline Club Lounge’da düzenlenecek. Bilgi için www.movenpick.com/istanbul

TRUMP LAND

Çocuklar için eğlencenin, aktivitenin, alışverişin adresi tüm yıl boyunca Trump'ın çocuk katı **Trumpland!**

ÇOCUKLAR İÇİN HER ŞEY TRUMPLAND'DE!

BİR KATI ÇOCUKLARA AYIRDIK!

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ

MECİDİYEKÖY / ŞİŞLİ
0 212 348 78 67

/TrumpAVM

www.trumpalisverismerkezi.com

YENİ KEŞİFLERE HAZIR MISINIZ?

İstanbul'daki Uzak Doğu lezzetlerinin en başarılı temsilcilerinden olan Mitte, 2019 ambiyansına özel olarak hazırladığı yılbaşı menüsüyle misafirlerini lezzet yolculuğuna çıkarırken, saat 23:30 itibarıyla başlayacak özel yılbaşı partisiyle günün ilk ışıklarına kadar eğlenceyi soluksuz kılacak. Şehrin en trendy bölgesinde, Karaköy'ün lezzet ve eğlence durağı olarak hizmet veren Mitte, yeni yılı karşılarken misafirlerine alışılmışın dışında sofistike lezzetler sunacak.

MUCİZEYE TANIK OL

Kimyasal ve ısıl işlemler yüzünden yanmış, kopmuş, kuru ve matlaşmış, incelmiş saçlarınızı artık dert etmeyin. Her bir saç telini yoğun keratin proteini içeriğiyle yenileyen Native Base, kurtarıcınız olacak. Hollanda laboratuarlarında formüle edilen, sülfat ve sodyum içermeyen Native Base, doğal bitki ve meyve özleri ile keratin proteininden oluşuyor. Saçlara yoğun bir keratin bakımı sunan Native Base, özellikle doğal içeriği sebebiyle tercih ediliyor.

YENİ YIL RUHUNU YANSITAN TASARIM

Yeni yıl ruhunun ve duygularının en güzel tercümesi olan hediyeleşme geleneğinden ilham alınarak tasarlanan sınırlı sayıdaki Sırma Exclusive şişeler, seçkin satış noktalarında yerini aldı. Yılbaşı hediyesi denilince akla gelen ilk renkler olan kırmızı ve yeşil ağırlıklı tasarlanan şişeler, herkesi yeni yıl ruhunu yaşamaya ve bu mutluluğu sevdikleriyle paylaşmaya davet ediyor.

IŞILTINIZ GÖZ KAMAŞTIRACAK

İster sofranız, ister duvarınız için kullanabileceğiniz KATZZE tabaklar, evinize yılbaşı ışıltısını taşıyacak. Makinede yıkanabilen, mikrodalgaya konabilen bu tabaklar, katzze.com adresinin yanı sıra design butiklerde de satışta.

"GÜLÜYORUZ O HALDE VARIZ"

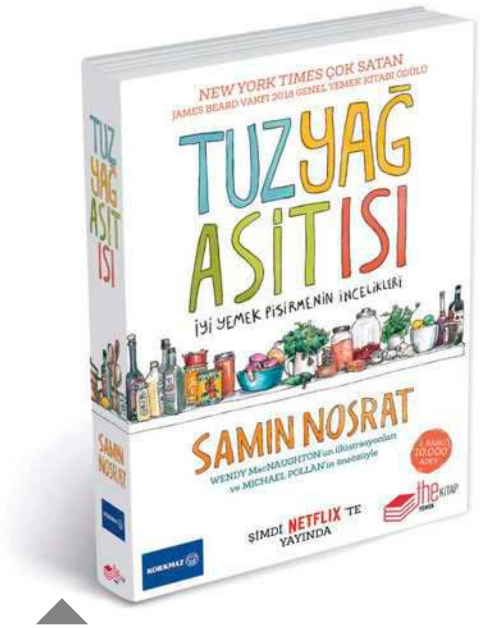
Leman Kültür çatısı altında gülümseyerek birleşmeye var mısınız? "Nasıl gülümseyeceğiz?" diyenlere en başta müthiş bir atmosfer vadediyor. Rengarenk, aydınlık ve özgürlük dolu; bu yüzden hayvan dostlarımıza kapıları her daim açık. Leman Kültür'e her gittiğinizde yeni bir tat deneyimleyebilirsiniz; 45 sayfalık bir menü düşünün. Siz daha önce kavunlu Türk kahvesi içtiniz mi, peki orman meyveli Türk kahvesinin üstüne badem kavurup yudumladınız mı? Kahvenin bu kadar çok çeşidi varken frozen, ayran, limonata çeşitlerini siz düşünün. Leman Kültür'ün alkollü ve alkolsüz içecek menüsü likit bir gökkuşağı gibi. Kokteyllerin renkliliği ruhunuzu da renklendirecek. Mizahı ilke edinen Leman Kültür'ün yemek isimleri de eğlenceli. Mekanın imza lezzetleri arasında Deli Cevat Köftesi, Şengül Abla'nın Permesan Soslu Bonfilesi, Öküz Beğendi, Bencil Tavuk, Ergen Bayıldı, Sıdıka'nın Lezzet Çıtırları yer alıyor... Sloganı "Gülüyoruz o halde varız" olan Leman Kültür, konuklarına hem eğlence hem de lezzet şöleni yaşatmaya ant içmiş gibi.

SOFRALARA PRATİK ÇÖZÜMLER

Cam ev eşyasının lider markası Paşabahçe, ünlü şef Arda Türkmen ile yılbaşı sofraları için birbirinden özel tarifler hazırladı. MSA'da (Mutfak Sanatları Akademisi) gerçekleştirilen 'Yılbaşı Lezzetleri' etkinliğinde misafirler, Arda Türkmen'in özel tarifleriyle Paşabahçe ürünlerini kullanarak yılbaşı sofraları için birbirinden lezzetli mezeler ve tatlı yaptı. Bu özel lezzetler sofralara fark katan Paşabahçe'nin birbirinden değişik ürünleri ile servis edildi. Yılbaşı sofralarını renklendirecek en özel lezzetleri Paşabahçe Gastroboutique kaseler ve Mezze tabaklar ile hazırlayan Şef Arda Türkmen menüsünde; ağızlarda unutulmaz bir tat bırakacak Pancarlı Patatesli Cacık; patlıcan, tahin ve yoğurdun mükemmel birleşimi Mütebbel ve Lübnan mutfağının eşsiz tadı Muhammara'ya yer verdi. Gastroboutique kaseler birbirinden değişik formları ve mini boyları ile mezeler için farklı alternatifler yaratırken, Mezze kaseler kalabalık masalar için iyi bir çözüm oldu. Üç değişik meze çeşitli ürünlerle eşleştirilerek sunumlara farklılık katıldı.

DAMAKLARDA FESTİVAL TADI

Şalgam üretiminde iddialı, sos ve içecek sektöründe öncü firmalardan olan Kilikya Şalgam; Beyrut Cooking Festivali'ne AKİB (Akdeniz İhracatçılar Birliği) ve Adana Büyükşehir Belediyesi organizasyonunda Lübnan Gıda Sektörü Ticaret Heyeti içinde katılımını gerçekleştirdiği standında ürünlerini sergileyerek, şalgamın tanıtımını ve tadımını gerçekleştirdi. Festivalde stant görüşmelerinin yanı sıra B2b görüşmelerinde birebir anlatım ve sunumlarda olumlu geri bildirimler aldı.



ÖDÜLLÜ KİTAP TÜRKİYE'DE

Şef yazar Samin Nosrat'ın Amazon'da yemek kategorisinde uzun zamandır birinci sırada yer alan, New York Times 'Çok Satanlar' listesine giren ve James Beard Vakfı 2018 Genel Yemek Kitabı Ödülü'ne layık görülen 'TUZ, YAĞ, ASİT, ISI' adlı kitabı, Türkiye'de Hayatın Lezzeti Korkmaz desteği ile yayında. Kitabı Korkmaz mağazalarında, Korkmazstore.com'da ve diğer kitapçılarda bulabilirsiniz.

TERMO BALANS TEKNOLOJİSİ

Türk ve dünya mutfaklarında 46 yıldır yerli üretim gücüyle ürünler üreten, Korkmaz Mutfak Eşyaları son tasarım kahve makinesi Kahvekolik ile közde pişmiş kahve lezzetini kahve severlere sunuyor. Termo Balans Teknolojisi ile tasarlanan Kahvekolik, daha düşük güçte çalışıyor ve çekirdeğin aromasını koruyarak köz tadında kahveler yapıyor.

KONFOR ALANINIZ GENİŞLİYOR
Orman ve göl manzarasının kesiştiği Sapanca Gölü kıyısında yer alan, Türkiye'nin ilk ve tek destinasyon SPA'sı, ödüllü Richmond Nua Wellness-SPA, İtalyan kozmetik devi Davines Village çatısı altındaki cilt bakım ürünü markası Comfort Zone ile çalışmaya başladı. Richmond Nua Wellness-SPA artık cilt sağlığı ve canlılığını hedefleyen Comfort Zone ürünlerini, yüz ve vücut bakımlarında ve masajlarında kullanıyor. Comfort Zone, Nua Shop'ta satışta.

HEYECAN VEREN PROJE
İstanbul; kasım ayı itibarıyla geçmişin zarif izlerini ve nostaljisini günümüze taşırken, bugünle de köprüler kurmaya hazırlanan yeni bir mekanla tanışıyor: Dada, Kuzguncuk'ta kapılarını açıyor. Aslı Altan Şekerci'nin 22 senedir topladığı antikaları ve antika tutkusunu paylaşmak üzere hayata geçirdiği Dada projesi, her ay değişen antika parçaların sergileneceği Kuzguncuk'taki eski köşkün yanı sıra, Tuzla'da bulunan ve randevu ile ziyaret edilebilen deposu da, antikaya derin ilgi duyanları şaşırtmak üzere ilk kez kapılarını açıyor.

İZ BIRAKAN KOLEKSİYON

DESA, ekranların sevilen yüzü, başarılı oyuncu, stili ile dikkat çeken Can Yaman adına hazırlanan 'DESA x CAN YAMAN by İlker Bilgi' kapsül koleksiyonu ile Sonbahar-Kış 2018 / 2019 sezonunda ilgi görmeye devam ediyor. Can Yaman'ın özgün, fark yaratan ve çabasız şıklığı ortaya koyan stilinden ilham alınarak, ünlü oyuncunun menajeri İlker Bilgi tarafından hazırlanan bu ikonik koleksiyon, stiliyle fark yaratmak isteyenler için zamansız ve ayrıcalıklı parçalar sunuyor.

DOĞALLIKTAN YANAYSANIZ
Kirpiklere doğal görünüm vererek lifting etkisiyle tek tek ayıran L'Oréal Paris Unlimited Maskara, sizi büyük göz hissini yaşamaya davet ediyor. 24 saat boyunca lifting etkisini kirpiklerinizde hissedeceğiniz, en kısa kirpiklere dahi ulaşan bükülebilir çift açılı fırçası ile L'Oréal Paris Unlimited Maskara, ekstra uzun görünümlü kirpiklere kavuşmanızı sağlıyor.

RENKLERİN BÜYÜLEYİCİ AHENGİ

Yenilikçi hizmet anlayışını geleneksel tatlarla buluşturan Divan Pastaneleri, her yeni yılın vazgeçilmez olan hediyelik setlerini bu sene özel hazırlanan tavus kuşu teması ile sunuyor. Yeni yılda sevdikleriyle rengarenk hediyeler, iyi dilekler paylaşmak isteyenler için tavus kuşunun ihtişamından esinlenilen bu özel seri; tavus kuşunun masallara konu olan büyüleyici güzelliğinden ilhamla tasarlandı. Bu özel seri görselliğiyle göz doldururken Divan'ın lezzet dolu pralinleri, madlenleri, lokumlarıyla sizleri haz ve lezzet şölenine davet ediyor.

BİR KIŞ MASALI

English Home, 2019 Kış Koleksiyonu Let it Snow ile yaşam alanlarında yeni tarzlar yaratma ve kombinler yaparak ev ortamını farklı stillerde yorumlama özgürlüğü sunuyor. Koleksiyonun zengin ürün seçenekleri, sadece küçük dokunuşlarla yepyeni bir ev atmosferine kavuşmayı mümkün kılıyor. Klasik İngiliz dekorasyon stilinin günümüz trendleriyle harmanlandığı koleksiyonda zamansız parçaların yanı sıra sezona özgü huzur ve ferahlık veren renkler, sıcaklık ve doğallık sağlayan özel dokular dikkat çekiyor.

KADİFE GİBİ BİR KEK

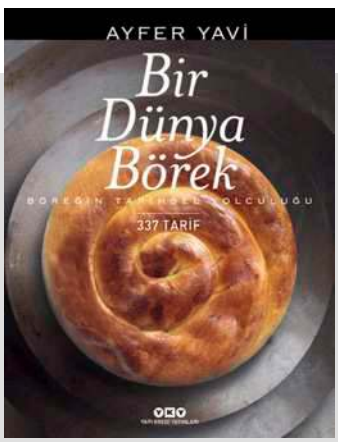
Dr. Oetker, son zamanların popüler keki olan Kırmızı Kadife Kek'i tüketicilerinin beğenisine sundu. Orijinal ismi Red Velvet olan bu kek, adını kadifemsi yapısı ve kırmızı renginden alıyor. Paketinin içerisinde özel un karışımı ve krema karışımı bulunmakta. Dışarıdan çok az malzeme eklenerek hazırlanan Dr. Oetker Kırmızı Kadife Kek - Red Velvet, arzu edilirse cupcake şeklinde de hazırlanabiliyor.

BESLEYİCİ BİR GÜN SİZİ BEKLİYOR

Zengin besin değerleri ve lezzetiyle öne çıkan Nestlé Kahvaltılık Gevrekler ailesi, yepyeni ürünlerle büyümeye devam ediyor. Chokella Kahvaltılık Gevrek ve Nestlé Tam Tahıllı Barlar, hem kahvaltıda hem de gün içinde besleyici ve lezzetli besinler tüketmek isteyenlerin her an yanında. Evde, işe giderken ya da ofiste hızlı çözüm arayanların tercihi Nestlé Tam Tahıllı Bar ailesinin yeni üyelerinin yanı sıra Türkiye'nin ilk sürülebilir kakaolu fındık kreması Chokella'nın lezzetini tam tahıllı gevreklerle buluşturan Chokella Kahvaltılık Gevrekler de raflarda yerini aldı.

KUŞADASI ZEYTİNİNE SAHİP ÇIKTI

3-4 Kasım 2018 günlerinde Kuşadası Belediyesi tarafından 'Bolluğa, Sağlığa, Barışa!' temasıyla 1. Kuşadası Zeytin Festivali düzenlendi. Kuşadası Belediye Başkanı Özer Kayalı'nın yaptığı açılış konuşmasında; 'Ölmez Ağaç' olarak adlandırılan zeytin ağacına saygı duruşu niteliğinde hayata geçirilen Kuşadası Zeytin Festivali'yle, Kuşadası'nın tarih boyunca farklı kültürlerle zenginleşmiş mutfak kültürünü de öne çıkartarak hem ilçenin kültürel, gastronomik ve coğrafi değerlerine sahip çıkan bir turizm destinasyonu olarak markalaşmasına katkı sağlamayı hedeflediklerini hem de bu beldenin turizm alanında rekabet gücünü artırarak Kuşadası'nın zeytin ürünlerini herkese tanıtmayı amaçladıklarını söyledi. Kuşadası'nın, sahip olduğu doğal güzelliklerin yanı sıra zeytin özelindeki bu binlerce yıllık mirasa sahip çıkan bir destinasyon olarak markalaşmasını sağlayacak festivalin, Kuşadası turizmine olumlu katkılar sağlaması bekleniyor.



BÖREĞİN TARİHSEL YOLCULUĞU

Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan Ayfer Yavi'nin yazdığı 'Bir Dünya Börek' kitabı, Orta Asya toplumlarının göçlerle yayarak kültürümüze kazandırdığı yufka ve börekleri konu alıyor. İçinde 337 tarifin bulunduğu kitap, Peru'dan İspanya'ya, Çin'den Mısır'a, Rusya'dan Hindistan'a, Edirne'den Erzurum'a, Sivas'tan Antalya'ya kadar böreğin varolduğu her ülke ve kıtadan tarifi bir araya getiriyor.

MUCİZE BİTKİ

Son dönemde Avrupa ve Amerika'da popüler hale gelen Teff Tohumu Çayı'ndan üretilen Teff Life Slim, yüksek protein içeriği ve tok tutma özelliği ile öğün öncesinde tüketildiğinde, gün boyunca kendinizi aç hissetmenizi engelliyor. Teff Life Slim içerisinde, teff tohumu dışında 20 adet bitki bulunuyor. Zayıflamaya yardımcı olması ile tercih edilen Teff Life Slim, aynı zamanda vücuttan toksinlerin atılmasına, sindirimin düzenlenmesine, doygunluk hissi yaratmaya da yardımcı oluyor.

2019 bizlere neler getirecek?

Merhabalar...

Yeni yılda gökyüzü yine çok renkli. 2018'den farklı olarak bu sene Jüpiter Yay'da oldukça güçlü bir konumda hepimize yeni fırsatlar, şans ve talih getirecek. Güney ve Kuzey Ay Düğümleri Yengeç-Oğlak aksında artık 2020 ortasına kadar...

Hepimiz için ailemizi, bizi koruyan ya da koruduğumuz, hassasiyet gösterdiğimiz sevdiklerimizi, değerlerimizi daha çok kollama, sıkıca sarılma ve bu konularda yeni adımlar atarak bir şeyleri geliştirmek söz konusu olacak. Bunları geliştirirken bir yandan da hiyerarşi, devlet, düzen ve kurumsal hayata ilişkin konularda deneyimlenebilecek fazlaca hırs, bozulmalar, kayıplar söz konusu olabilir. Oğlak-Yengeç aksında dört tane önemli tutulma deneyimleyeceğiz. Bahsettiğim, ağırlık vermemiz gereken ve eş zamanlı olarak uzaklaşacağımız konular yıl boyunca tetiklenecekler ve bizler de bir yere kaçamayacağız. İyi haber ise bu sene 2018'deki gibi Mars retrosu, Venüs retrosu gibi dertlerimiz olmayacak.

ÖZLEM KÜRKLÜ ADAKAN
ISAR CAP DANIŞMAN ASTROLOG
@yildizgunlugum
@yildizgunlugum.astroloji
yildizgunlugum@gmail.com

YÜKSELEN KOÇ

21 Mart-20 Nisan

Bu yıl hayata bakış açınızda bir iyimserlik bekleyebilirsiniz. Yabancılarla ilişkiler, yurt dışı seyahatleriniz artabilir. Kariyeriniz ile ilgili konularda eksikliklerinizi görecek, bunları telafi edecek ve yeni sorumluluklar alacaksınız. Ani para kazançları ve kayıpları yaşanabilir. Bu yıl para ile ilgili konularınıza güvenle değil, heyecanla bakın.

YÜKSELEN ASLAN

23 Temmuz-22 Ağustos

Bu yıl ışığınızın arttığını hissedebilirsiniz. Sahnenizin ön plana çıkacağı, alkışların sizin için yükseleceği bir dönem. Çocuk sahibi olmak için çok iyi bir yıl. Çalışma ortamınız, çalışma arkadaşlarınız, sağlığınız, hatta varsa evcil hayvanlarınızla ilgili ihmal ettiğiniz, sıkıntılı konular ortaya çıkabilir, dikkat edin.

YÜKSELEN YAY

23 Kasım-21 Aralık

Bu yıl Jüpiter yanı başınızda, koruyucu meleğiniz görevini üstlenecek, çok şanslısınız. Ruhunuzun aydınlandığını hissedebilirsiniz. Yeni girişimler konusunda risk alın. Parasal kaynaklarınız ile ilgili yetersizlikler ve yeni sorumluluklar olabilir. İş hayatınız, çalışma ortamınız ile ilgili sürekli değişen, inişli-çıkışlı bir gündeminiz olabilir.

YÜKSELEN BOĞA

21 Nisan-20 Mayıs

Bu yıl ortaklaşa yürüttüğünüz yatırımlarınız ve ödemeleriniz ile ilgili güzel gelişmeler olabilir. Eşinizin kazandığı gelirde artış olabilir. Akademik hayat, yabancılar ile bağlantılı konularda eksikliklerinizi göreceksiniz. Eski kalıplarınızdan kurtulacaksanız. Fiziksel görünümünüzde değişiklik yapabilirsiniz.

YÜKSELEN BAŞAK

23 Ağustos-22 Eylül

Bu dönemde aile, ev, yerleşim yeriniz ile ilgili olumlu gelişmeler yaşanabilir. Daha büyük, lüks bir eve geçiş yapabilirsiniz. Ailenizde doğum, evlilik yoluyla genişleme olabilir. Aşk hayatınızda yorulabilirsiniz, çocuklarla ilgili yeni sorumluluklar oluşabilir. Yabancı ülkelere ani geziler, yükseköğreniminiz ile ilgili beklenmedik gündemleriniz olabilir.

YÜKSELEN OĞLAK

22 Aralık-20 Ocak

Bu yıl yeni girişimler sizin için uygun değil. Kabuğunuzda kalın, kendinize yönelin. Geçmiş konularınızı değerlendirin ve düzene sokun. Mevcut aşk ilişkilerinizde sonlanmalar, yeni ve daha sıra dışı aşk ilişkilerinin başlaması söz konusu olabilir. Bu yıl farklı hobiler edinebilirsiniz, mesela astroloji ile ilgilenmeye başlayabilirsiniz.

YÜKSELEN İKİZLER

21 Mayıs-21 Haziran

Bu yıl uzun süreli beraberlikler, evlilik, ortaklıklarla ilgili olumlu gelişmeler bekleyebilirsiniz. Uzun süreli beraberliğiniz varsa evlilik kararı alabilirsiniz. Ya da yeni bir ilişki başlayabilir. Ödemeleriniz, ortaklaşa finansal kaynaklarınız, eşinizin kazandığı para ile ilgili konularda zorlanmalar yaşanabilir.

YÜKSELEN TERAZİ

23 Eylül-22 Ekim

Bu yıl kardeşiniz, akrabalarınız evlenebilir, bir doğum gündeme gelebilir. Yurt dışı ve yabancılarla ilgili konularda görüşmeler artabilir, yeni anlaşmalar imzalanabilir. Eviniz, aileniz ya da babanız ile ilgili ihmal ettiğiniz konular daha aşikar bu yıl, aile içinde yeni sorumluluklar söz konusu olabilir. Ani borçlar, ödemeler çıkabilir.

YÜKSELEN KOVA

21 Ocak-19 Şubat

Bu yıl sosyal çevrenizde genişleme olabilir. Mevcut arkadaşlarınız ve sosyal çevreniz aracılığıyla yeni fırsatlar yakalayabilirsiniz. Gizli kalmış konular, gizli düşmanlarınız ayyuka çıkabilir, tetikte olun. Aile, ev hayatınız, yerleşim yeriniz, babanız ile ilgili değişen yeni gündemleriniz olabilir. Bu yıl taşınabilirsiniz.

YÜKSELEN YENGEÇ

22 Haziran-22 Temmuz

Sağlık problemleri gündeme gelebilir, dikkat edin. İş yeriniz, çalışma ortamınız güzelleşebilir, astlarla ilişkiler daha iyi olabilir. Yeni bir iş fırsatı yakalayabilirsiniz. Yani yapacak çok işiniz olacak bu yıl. Evlilik, uzun süreli ilişkileriniz, ortaklıklarınızla ilgili eksikliklerinizi görecek ve yeni sorumluluklar alacaksınız.

YÜKSELEN AKREP

23 Ekim-22 Kasım

Bu dönemde maddi kaynaklarınızda artış olabilir. Başkalarından alacağınız destek de artabilir. Bu yıl kardeşleriniz, akrabalarınız ile ilgili ihmal ettiğiniz konuları fark edecek ve telafi etmeye çalışacaksınız. Sizi zaten mutlu etmeyen evliliğinizi, beraberliklerinizi sonlandırabilirsiniz bu yıl. İlişkilerde yeni başlangıçlar var.

YÜKSELEN BALIK

20 Şubat-20 Mart

Kariyerinizle ilgili ödüllendirme, terfi söz konusu olabilir. Yurt dışı bağlantılı bir kariyer fırsatı ortaya çıkabilir. Toplumda tanınmanızı sağlayacak gelişmeler yaşanabilir. Yakın çevreniz, kardeşleriniz, akrabalarınızla ilgili beklenmedik yeni gündemler söz konusu olabilir. Bu yıl zihniniz çok canlı ve parlak.

TÜRKİYE'NİN GAZETESİ POSTA

HABER DE SPOR DA MAGAZİN DE BURADA!

Türkiye'yi ve insanları çok seviyoruz

POSTA

YENİLENMEYE HAZIR MISINIZ?

Hayalini kurduğunuz, gerçekleşmesini istediğiniz her ne varsa, yeni yılı yeni umutlar olarak düşlüyorsanız, değişime yaşam alanınızdaki enerjiyle başlayın.

ÖKSE OTU PEÇETE TUTUCU 4'LÜ, ZARA HOME, ₺75.95

2'Lİ METAL YILBAŞI SÜSÜ, H&M HOME, ₺29.99

WINTER PINE SERVİS KASESİ, MUDO CONCEPT, ₺32.99

WINTER DÜZ TABAK, PORLAND, ₺29.00

YILBAŞI 2'Lİ HAVLU SETİ, MUDO CONCEPT, ₺29.99

4'LÜ YILBAŞI ÇEREZLİK, BOYNER EVDE, ₺109.90

MUTFAK ÖNLÜĞÜ, ZARA HOME, ₺199.95

YILBAŞI NEVRESİM SETİ, ALTINCICADDE, ₺159

GEYİK MOTİFLİ KUPA, BOYNER EVDE, ₺49.90

DESENLİ MASA ÖRTÜSÜ, H&M HOME, ₺89.99

MUMLUK, BOYNER EVDE, ₺22.90

Günün Her Saati
RADYO D
Saati
WHISKY
have a mix-tape for you
RETRO
RADYO
104

Fihrist

Antep fıstıklı ve çikolatalı muffin 39
Avokado tost 20
Aydan usulü fırında hindi 9
Ayvalı cheesecake 35
Ayvalı yastık kek 32
Bademli Brüksel lahanası 49
Bal kabağı kremalı muffin 27
Bal kabağında sebzeli et 23
Bal kabaklı börek 24
Bal kabaklı çorba 24
Bal kabaklı tatlı 28
Bal kabaklı ve yulaflı bar 26
Ballı peynir topları 18
Bazlama ve otlu terayağı 16
Bıldırcın, tatlı patates ve kestane püresi ile .. 50
Bozalı pannacotta 50
Çikolatalı kaşıklar 56
Çikolatalı ve kuruyemişli dilimler 38
Çikolatalı yulaflı kurabiye 56
Çıtır bademli ve frenk soğanlı krakerler 64
Dereotlu biberiyeli ve yoğurtlu bisküviler . 66
Ev yapımı jelibonlar 60
Fesleğenli lavaş 67
Fırında bol sebzeli tavuk güveç 42
Fırında bütün piliç 44
Fırında çiçek soğan 45
Fırında etli tortilla sandviç 46
Fırında hardal soslu palamut 46
Fırında sebzeli tavuk göğüs eti 41
Fırında tahin soslu sebze 41
Fırında tost 14
Hurma topları 55
Kavanozda sıcak çikolata 56
Kepekli haşhaşlı bisküvi 67
Lahana kasesinde mikro yeşilli mercimek salatası 10
Mini pankek 18
Mini tiramisu kekleri 38
Narlı ve çikolatalı pelte 30
Narlı ve mayalı baton kek 34
Nohut unlu omlet 16
Nohutlu ayva yemeği 31
Orman meyveli naked kek 70
Pandispanya 69
Pembe sultan salatası 36
Pratik mini tepsi kebabı 45
Pratik vişnovski 10
Roka pestolu ekmek 20
Şekersiz frambuazlı pasta 11
Şipşak hamsi 42
Tahinli avokado 17
Vişne & Hindistan cevizi dilimi 39
Yanık tereyağlı, ballı ve adaçaylı krakerler ... 65
Yarım kafes kuzu pirzola 50
Zeytinli kekikli bisküvi 66

LEZZET

YAYINCI
DOĞAN BURDA DERGİ YAYINCILIK VE PAZARLAMA A.Ş.

İcra Kurulu Başkanı CEM M. BAŞAR

Yayın Yönetim Danışmanı FERHAN KAYA POROY *fkaya-danisman@doganburda.com*
Yayın Yönetmeni VECİHE SÖZERİ (Sorumlu) *vsozeri@doganburda.com*

Yazı Kurulu
HÜLYA ÇAKIR hcakir@doganburda.com
BÜŞRA SARI bsari@doganburda.com

Görsel Danışman
KORAY GÖKKAYA koray@doganburda.com

Fotoğraflar
SEZER ALÇINKAYA, İLKAY ÖZTÜRK

Katkıda Bulunanlar
FEHİRE MISIRLI, İNCİ BAK, İREM ŞAHİNLER

Ankara Temsilcisi ERDAL İPEKEŞEN T. 0312 207 00 71

YÖNETİM
Tüzel Kişi Temsilcisi MEHMET RAUF ATEŞ
Satış ve Dağıtım Direktörü EGEMEN ERKOROL
Finans Direktörü DİDEM KURUCU
Üretim Planlama Direktörü YAKUP KURTULMUŞ
Etkinlik ve Proje Direktörü ALİ ERMAN İLERİ

REKLAM
Grup Başkanı NİSA ASLI ERTEN ÇOKÇA
Grup Başkan Yardımcısı SEDA ERDOĞAN DAL
Satış Müdürü İPEK TUNALI, ŞERİFE DÖKMETAŞ

Reklam Teknik
Teknik Müdür AYFER KAYGUN BUKA
T. 0212 336 53 61-62

ULUSLARARASI REKLAM SATIŞ TEMSİLCİLERİMİZ
ALMANYA Michael Neuwirth T. +49 89 9250 3629 michael.neuwirth@burda.com
AVUSTURYA / İSVİÇRE Christina Bresler T. +43 1 230 60 30 50 Christina.Bresler@burda.com
FRANSA/LUKSEMBURG /BELÇİKA /HOLLANDA Marion Badolle-Feick T. +33 1 72 71 25 24 marion.badolle-feick@burda.com
İNGİLTERE /İRLANDA Jeannine Soeldner T. +44 20 3440 5832 jeannine.soeldner@burda.com
ABD/KANADA/MEKSİKA Salvatore Zammuto T. +1 212 884 48 24 salvatore.zammuto@burda.com
YUNANİSTAN /PORTEKİZ /İSPANYA/HİNDİSTAN /ASYA Jessica Loose T. +49 89 92 50 2468 jessica.loose@burda.com
İSKANDİNAV ÜLKELERİ Ulrik Brostrom T. +45 2328 9769 ubr@jbmedia.dk

REZERVASYON
T. 0212 336 53 00-57-59 F. 0212 336 53 92-93

Ankara Reklam Satış Müdürü: BELİZ BALİBEY T. 0312 207 00 72-73

Reklam Hedef Sayfalar (Küçük ilanlar)
T. 0212 336 53 70
F. 0212 336 53 91

Bölgeler Reklam Satış Müdürü: DİLEK ÜNLÜ dunlu@doganburda.com
T. 0212 336 53 72 F. 0212 336 53 91

BASKI Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş. Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad. No: 16 Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03 F. 0216 365 99 07-08 Sertifika No: 31345
www.bilnet.net.tr
YÖNETİM YERİ Kuştepe Mah. Mecidiyeköy Yolu Cad. No: 12 Trump Towers Kule 2 Kat: 21-22-23 34387 Şişli-İst.
T. 0212 410 32 00 F. 0212 410 35 81

DAĞITIM TURKUVAZ DAĞITIM PAZARLAMA A.Ş.

Yayın Türü Yerel, süreli, aylık © Lezzet Dergisi, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi'nin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Dergide yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

DB Okur Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300 okurhizmetleri@doganburda.com
HER GÜN SAAT 9.00-22.00 ARASINDA HİZMET VERİLMEKTEDİR.

DB Abone Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300 - F. 0212 410 35 12 - 13
abone@doganburda.com

FIPP üyesidir.

En lezzetli yemeklerle donatılmış, en sevilen dostlarla paylaşılan masaların ayrılmaz parçasıdır Kilikya Şalgam…

Menüde ne olursa olsun, Kilikya Şalgam'sız sofraların tadı biraz eksik, yemekleri mahzundur. Çünkü Kilikya Şalgam, tüm yemeklerin lezzet arkadaşıdır.

lezzet arkadaşı

/kilikyatr
www.kilikya.com.tr

kilikya

Faydaları yaz yaz bitmez.

B E
K Y
ANTİOKSİDAN
L N
PROTEİN
M F
CEVİZ O L
GENERJİ
AK M F
GÜÇ A
Ç

Tadına ye ye doyulmaz!

California WALNUTS

CaliforniaWalnut.com.tr /CaliforniaCevizi /CaliforniaCeviz

0538 600 5401 #Diyetisyenesorun

YILBAŞINA ÖZEL

TATLI&PASTA&KURABİYE

TAM 40 TARİF

Yılbaşı gecesinde sevdiklerinizle buluşup keyifli sohbetler ettiğiniz bir ev davetinin verdiği hazzı hiçbir şey vermez. Davet sizin evinizdeyse dergimizdeki tam 40 tariften birkaç tanesini sevdikleriniz için mutlaka hazırlayın. Eğer misafir sizseniz, yapacağınız tatlı bir sürpriz herkesi mutlu edecektir. Mutlu yıllar!

mutfak atölyesi

Çikolata soslu armutlu sıcak kek

4 KİŞİLİK

- **4 küçük armut**
- **960 ml su**
- **200 g toz şeker**
- **1 çubuk tarçın**

KEK İÇİN
- **135 g un**
- **50 g esmer şeker**
- **2 yemek kaşığı kakao**
- **1 tatlı kaşığı kabartma tozu**
- **Yarım çay kaşığı karbonat**
- **100 g doğranmış çikolata**
- **1 yumurta**
- **240 ml krema**
- **60 ml eritilmiş tereyağı**
- **1 tatlı kaşığı granül kahve**

SOS İÇİN
- **120 ml krema**
- **100 g doğranmış çikolata**

ÜZERİ İÇİN
- **Pudra şekeri**

1 Fırını 180 dereceye ayarlayın. Su, şeker ve çubuk tarçını tencereye alın. Soyulmuş armutları çok boşluk bırakmadan yerleştirin ve üzerini yağlı kağıt ile kapatarak 10-15 dakika pişirin. Armutları hafif ılındığında şuruptan çıkarıp bir tepsiye aktarın.
2 Sos için kremayı kısık ateşte ısıtın. Çikolatayı ekleyip eriyinceye kadar karıştırın ve oda ısısında bekletin. Un, kakao, kabartma tozu ve karbonatı bir kapta eleyerek harmanlayın. Çikolata parçalarını ekleyin. Şeker, yumurta, krema, tereyağı ve kahveyi ekleyerek karıştırın.
3 4 ramekine 2 kaşık hamur ekleyin. Armutları yerleştirip kalan hamuru etrafına kaşıkla doldurun. Fırında 13-15 dakika pişirin. Keklerin üzerine pudra şekeri serpiştirip çikolata sos gezdirin. Sıcak servis yapın.

Çilekli pasta

8 KİŞİLİK

KEK İÇİN
- **85 g tereyağı**
- **85 g toz şeker**
- **85 g bitter çikolata**
- **85 g toz badem**
- **1 yemek kaşığı su**
- **3 yumurta**

KREMASI İÇİN
- **400 ml krema**
- **300 g çilek**
- **1 paket vanilya**

ÜZERİ İÇİN
- **250 g çilek**

1 Kek için fırını 180 dereceye ayarlayın. Çikolata ve tereyağını küçük parçalara bölüp benmari usulü eritin. İçine suyu ekleyin ve ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını şeker ile birlikte mikserle birkaç dakika çırpın. Eritilmiş çikolata ve toz bademi ekleyip karıştırın.
2 Temiz ve kuru bir kapta yumurta aklarını iyice çırpın. Çikolata karışımına kaşık kaşık ekleyip spatula ile çırpmadan karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serili kelepçeli kek kalıbına aktarın. Fırında 25-35 dakika ya da kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın.
3 Kreması için çileği mutfak robotunda püre haline getirin. Kremayı mikserle hafif koyulaşıncaya kadar çırpın. Çilek püresi ve vanilyayı ekleyerek karıştırın. Soğuyan kekin üzerine kremayı ekleyerek yayın ve bir gece buzdolabında soğutun. Pastayı dikkatlice kalıptan çıkararak servis tabağına alın. Yıkanmış ve temizlenmiş çilekleri pastanın üzerine dizin, dilimleyip servis yapın.

Sürpriz pastalar

6 KİŞİLİK

- **32 kedidili bisküvi**
- **1 paket sakızlı muhallebi**
- **4 su bardağı süt**
- **Böğürtlen**

1 Sakızlı muhallebi harcını tencereye alın. Sütü ilave edip iyice karıştırın. Koyulaşana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra muhallebiyi mikserle karıştırıp ılındırın.
2 Kedidili bisküvileri ortadan ikiye kesin. Küçük yuvarlak kalıpların iç kenarlarına kesik yerleri alta gelecek şekilde bisküvileri dizin. Ortadaki boşluğa sakızlı muhallebiyi paylaştırın. 10 dakika bekletip bisküvileri bozmadan kalıptan çıkarın. Böğürtlenlerle süsleyip servis yapın.

YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.
© Lezzet Dergisi, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi, "Mutfak Atölyesi" ekinin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Lezzet Dergisi, "Mutfak Atölyesi" ekinde yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz. "Mutfak Atölyesi" eki, Lezzet Dergisi tarafından hazırlanmıştır.

TARİFLER VE YAPIM
Lezzet MutfakStudio

YAYIN YÖNETMENİ
VECİHE SÖZERİ

FOTOĞRAFLAR
Lezzet Dergisi Arşivi

TASARIM
KORAY GÖKKAYA

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad. No: 16
Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03 F. 0216 365 99 07-08
www.bilnet.net.tr

Vişneli cheesecake

6 KİŞİLİK

TABANI İÇİN
- **1 paket yulaflı bisküvi**
- **60 g tereyağı (Eritilmiş)**
- **1 tatlı kaşığı kakao**

DOLGUSU İÇİN
- **170 g bitter çikolata (Eritilmiş)**
- **500 g labne peyniri**
- **100 ml krema**
- **1 yemek kaşığı mısır nişastası**
- **3 yumurta**
- **130 g toz şeker**
- **2 yumurta sarısı**
- **1 su bardağı vişne (Çekirdeksiz)**

ÜZERİ İÇİN
- **Kakao**
- **Vişne**

1 Fırını 180 dereceye ayarlayın. 20 cm'lik kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin. Pişerken içine su çekmemesi için kalıbın dışını alüminyum folyo ile sarın. Bisküvileri mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Eritilmiş tereyağı ve kakaoyu ekleyerek iyice karıştırın. Karışımı kalıbın tabanına bastırarak yayın ve derin dondurucuda bekletin.
2 Labne peyniri ve kremayı mikserle iyice çırpın. Şeker, nişasta ve yumurtaları teker teker ekleyerek karıştırmaya devam edin. Eritilmiş çikolatayı ekleyip spatula ile karıştırın ve karışımı 20 dakika dinlendirin. Çekirdekleri çıkartılmış vişneleri bisküvi tabanının üzerine dizin. Çikolata karışımını üzerine yayın. Kalıptan daha büyük ve derin bir tepsinin içerisine yerleştirip, kalıbın yarısına gelecek kadar sıcak su doldurun.
3 Tepsiyi fırına yerleştirin ve 45-50 dakika kadar pişirip fırını kapatın. Tepsiyi fırından alarak kalıbı içinden çıkartın. İnce bir bıçak ya da spatula yardımı ile pasta ve kalıp arasından geçin. Kalıbı tekrar fırına yerleştirin ve kapağı aralıklı olarak bu şekilde oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Buzdolabına alarak 1 gece bekletin. Kakao serpiştirin. Toz şekere bulanmış vişne ile süsleyip, servis yapın.

Haşhaşlı ve vişneli mini kekler

6 KİŞİLİK

- **115 g tereyağı (Oda ısısında)**
- **2 yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **200 ml krema**
- **1 paket vanilya**
- **1.5 su bardağı kek unu**
- **1 su bardağı un**
- **1 su bardağı vişne (Çekirdeksiz)**
- **1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu**
- **2 yemek kaşığı haşhaş tohumu**

VİŞNE SOSU İÇİN
- **2 su bardağı vişne (Çekirdeksiz)**
- **3 yemek kaşığı toz şeker**
- **1 paket vanilya**
- **Yarım çay bardağı vişne suyu**

1 Tereyağı, şeker ve vanilyayı mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Limon kabuğu rendesi ile yumurtaları teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin. Krema, un, kek unu ve haşhaş tohumunu ilave edin. Hamura çekirdekleri çıkartılmış vişneleri ekleyerek spatula ile karıştırın. Küçük kek kalıplarını eritilmiş tereyağı ile yağlayın ve hamuru içlerine paylaştırın. 180 dereceye ayarlanmış fırında kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
2 Vişne sosu için vişneleri sos tenceresine alın. Vanilya, şeker ve vişne suyunu ekleyerek orta ateşte 6-7 dakika pişirin. Kekleri kalıptan çıkartıp servis tabağına yerleştirin. Üzerine pudra şekeri serpiştirip vişneli sostan ekleyerek servis yapın.

Narenciyeli unsuz kek

6-8 KİŞİLİK

- **340 g bitter çikolata**
- **250 g tereyağı**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **Yarım çay kaşığı tuz**
- **6 büyük yumurta (Oda ısısında)**
- **1 çay kaşığı vanilya**
- **3 greyfurt**
- **2 portakal**
- **100 g frambuaz**

1 Fırını 180 dereceye ayarlayın. Kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin ve kenarlarını yağlayın. Çikolata ve tereyağını küçük parçalara bölüp derin bir cam kaseye alın. Kaseyi içinde kaynayan su bulunan bir tencerenin üzerine yerleştirin ve benmari usulü eritin. Ocaktan alıp şekerin 3/4'ünü ve tuzu ilave edin, karıştırıp ılınmaya bırakın.
2 Derin bir kasede yumurtaları çırpın. Yavaş yavaş şekerin kalan kısmını ekleyin ve köpük köpük olana kadar tekrar çırpın. Vanilyayı ilave edin. Yavaş hareketlerle sürekli karıştırarak eritilmiş çikolatayı da ilave ederek hazırladığınız kalıba dökün. Kalıbı alüminyum folyo ile sıkıca kapatın ve içinde su bulunan fırın tepsine yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 75-80 dakika pişirin (Kekin üzerine dokunduğunuzda parmağınız batmamalı). Fırından alıp bir ızgara telinin üzerinde soğutun. Servisten önce üzerini greyfurt, portakal dilimleri ve frambuaz ile süsleyin.

Çilekli naked kek

6 KİŞİLİK

- 6 yumurta
- 200 g toz şeker
- 100 g un
- 50 g kakao
- 150 ml eritilmiş tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı portakal suyu
- 50 g toz şeker
- 400 ml krema
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 500 g çilek
- Rendelenmiş çikolata
- Portakal kabuğu
- Taze nane

1 Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurtalar ve 200 g şekeri büyük bir kasede iyice çırparak tereyağını ekleyin. Un, kakao ve kabartma tozunu ekleyin. 20 cm'lik kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serin ve kenarlarını hafifçe yağlayın. Kek hamurunu kalıba döküp, önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
2 Portakal suyunu 50 g şekerle sos tenceresinde ısıtın. Şeker eridikten sonra soğumaya bırakın. Soğuk kremayı pudra şekeri ile katılaşana kadar mikserle çırpın. Soğuyan keki bıçakla enine 3'e kesin ve katları portakal suyu ile ıslatın. İlk katın üzerine krema sıkın ve aralarına çilek tanelerini yerleştirin. Diğer katları da aynı şekilde hazırlayın. Üçüncü katın üzerine pudra şekeri ve rendelenmiş çikolata serpin. Çilek dilimleri, portakal kabuğu ve nane yaprakları ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

Mandalinalı kek

4-6 KİŞİLİK

- 2 su bardağı un
- 1.5 çay kaşığı kabartma tozu
- Bir tutam tuz
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş mandalina kabuğu
- 2/3 su bardağı zeytinyağı
- 3 yumurta
- 1 su bardağı mandalina suyu

ÜZERİ İÇİN
- 250 ml krema
- Mandalina dilimleri
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

1 Fırını önceden 180 derecede ısıtın. 23 cm ebatındaki kek kalıbını yağlayın. Unu, kabartma tozunu ve tuzu büyük bir kaseye eleyin. Rendelenmiş mandalina kabuğu ve şekeri bir kaseye alıp elinizle ovalayın. Zeytinyağını ekleyip mikserle çırpın.
2 Yumurtaları teker teker ekleyerek (Eklemeler arası 3-5 dakika) çırpmaya devam edin. Mikseri durdurup unlu karışımın 1/3'ünü ekleyin. Un tamamen kaybolana kadar çırpın. Mikseri durdurup mandalina suyunun yarısını ekleyin ve çırpmaya devam edin. Ardından sırasıyla unlu karışımın 1/3'ünü, mandalina suyunun geri kalanını ve unlu karışımın son kısmını ekleyerek yavaşça çırpın. Karışımı kek kalıbına dökün. 50 dakika boyunca fırında pişirin.
3 Fırından çıkardıktan sonra kekin kalıbının içinde ılınmasını bekleyin. Soğuk kremaya yavaşça pudra şekeri ekleyip katılaşana kadar çırpın. Soğuyan kekin üzerine yayın. Mandalina dilimleriyle süsleyip servis yapın.

Kar taneleri

6 KİŞİLİK

- 3/4 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı esmer şeker
- 1 yumurta
- 1/4 su bardağı pekmez
- Bir tutam tuz
- 2 su bardağı un
- 2 çay kaşığı karbonat
- 1 yemek kaşığı zencefil
- Pudra şekeri
- Yarım çay kaşığı tarçın

1 Eritilip soğutulmuş tereyağı ve esmer şekeri bir kaba alıp krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Yumurta ve pekmezi ekleyin.
2 Başka bir kapta un, karbonat, tuz, tarçın ve zencefili karıştırın. Bu karışımı tereyağlı karışıma yavaşça ekleyin ve iyice karıştırın. Hamurun üzerini kapatın ve yaklaşık 2 saat dinlendirin. 3 mm kalınlığında açın. Kar tanesi şeklinde bir kalıpla kesin.
3 Yağlanmış fırın tepsisine dizip, önceden 190 derecede ısıtılmış fırında, yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Ilındıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

Baharatlı ve tereyağlı kat pasta

8-10 KİŞİLİK

- **180 ml su**
- **125 g tuzsuz tereyağı**
- **90 g bal**
- **300 g un**
- **1 tatlı kaşığı karbonat**
- **330 g toz şeker**
- **2 yumurta**
- **125 ml yağlı süt**
- **2 tatlı kaşığı vanilya özütü**
- **1/4 tatlı kaşığı toz muskat**
- **1 tatlı kaşığı toz tarçın**
- **1 yemek kaşığı ince rendelenmiş portakal kabuğu**

VANİLYALI YAĞLI KREMA İÇİN
- **375 g tuzsuz tereyağı**
- **360 g pudra şekeri**
- **2 tatlı kaşığı vanilya özütü**

ÜZERİ İÇİN
- **4 portakal**
- **200 ml su**
- **300 g toz şeker**

1 Fırınınızı önceden 160 dereceye ayarlayın. Su, tereyağı ve balı büyük bir sos tenceresinde, tereyağı eriyene kadar orta ateşte karıştırarak ısıtın. Ateşten alıp un, karbonat, şeker, yumurta, süt, vanilya, muskat, tarçın ve portakal kabuğunu ekleyip, pürüzsüz olana kadar çırpın. Karışımı 2 adet 18 cm'lik yağlanmış kek kalıplarına bölüştürün. Fırında 50-55 dakika pişirin. Biraz soğuduktan sonra kalıplardan çıkarıp iyice soğumalarını bekleyin.
2 Vanilyalı yağlı krema için tereyağını, şekeri ve vanilyayı elektrikli mikser kasesine koyup, 6-8 dakika krema kıvamına gelene kadar çırpın.
3 Keklerin üzerlerinin dümdüz olması için kabaran üst kısımlarını kesin. 4 eşit parça elde etmek için kekleri büyük tırtıklı bir bıçak kullanarak yatay şekilde ikiye bölün. Parçalardan birini kek standına koyun. Üzerine yağlı kremadan koyup, düz bir spatula ile eşit olacak şekilde yayın. Diğer kek katlarına da aynı işlemi tekrarlayın. Kalan kremayla pastanın tamamını kaplayın.
4 Portakal kabuğu şekerlerini yapmak için portakalların kabuklarını soyduktan sonra, keskin bir bıçakla beyaz kısımlarını ayırıp atın. Kabukları 4 mm kalınlığında parçalar olacak şekilde dilimleyin. Su dolu orta boylu bir sos tenceresini yüksek ateşte kaynama noktasına getirin. Kabukları ekleyip 8-10 dakika yumuşayana kadar pişirin. İyice süzüp kurutun.
5 Suyu ve şekerin 250 gramını yüksek ateşteki bir sos tenceresinde kaynatın. Kabukları ekleyin ve 15-18 dakika yarı saydam olana kadar pişirin. Süzüp tel fırın tepsisinde 2 saat ya da sertleşip kuruyana kadar bekletin. Kabukları kalan şekerin içine koyup harmanlayın. Pastanın üzerini süsleyin ve bir süre dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

Kahve şerbetli cheesecake

8-10 KİŞİLİK

- **225 g çikolatalı bisküvi**
- **50 g öğütülmüş fındık**
- **60 g tuzsuz tereyağı (Eritilmiş)**
- **1 yemek kaşığı kahve çekirdeği (İnce çekilmiş)**
- **500 ml krema (Çırpılmış)**

DOLGUSU İÇİN
- **295 g toz şeker**
- **330 g krem peynir**
- **500 g ricotta**
- **5 yumurta (Oda sıcaklığında)**
- **1.5 yemek kaşığı mısır unu**
- **1 tatlı kaşığı vanilya özütü**
- **80 ml granül kahve**

ÜZERİ İÇİN
- **300 ml çırpılmış krema**

KAHVE ŞERBETİ İÇİN
- **60 ml granül kahve**
- **55 g toz şeker**
- **2 yemek kaşığı su**

1 Fırınınızı önceden 150 derecede ısıtın. Bisküvileri, öğütülmüş fındıkları ve tereyağını bir mutfak robotuna koyup, malzemeler iri kırıntılar haline kadar çekin. Kahve çekirdeklerini de ekleyip karışması için tekrar çekin. Bir kaşığın arkasını kullanarak karışımı, yağlı kağıt serdiğiniz 20 cm'lik yuvarlak kelepçeli kek kalıbının tabanına bastırarak yerleştirin. 10 dakika biraz sertleşene kadar buzdolabında bekletin.
2 Dolgusunu yapmak için şeker, krem peynir ve ricottayı mutfak robotunda pürüzsüz olana kadar çekin. Yumurtaları da ekleyip karıştırmaya devam edin. Küçük bir kasede mısır unu, vanilya ve granül kahveyi karıştırıp peynir harcına ekleyin. İyice özdeşleşene kadar çırpın. Buzdolabından aldığınız fırın kabına döküp hava baloncuklarını yok etmek için hafifçe kalıbın kenarına vurun. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında, 1 saat boyunca, altın kahve rengi olana kadar pişirin. Fırını kapatıp kapağını açmadan cheesecake'i soğuması ve sertleşmesi için 30 dakika fırının içinde bekletin. Çıkardıktan sonra buzdolabına alıp tamamen soğumasını bekleyin.
3 Beklerken kahve şerbetini hazırlayın. Granül kahveyi, şekeri ve suyu küçük bir sos tenceresinde orta ateşe alın. Kaynama noktasına getirip, 5 dakika kıvamı koyulaşana kadar pişirin. Kenara alıp soğumasını bekleyin. Cheesecake'i dikkatlice fırın kabından çıkartıp, çırptığınız kremayı üstüne yayın. Kahve şerbetini dökerek servis yapın.

Kardan adam pasta

6-8 KİŞİLİK

- **3 yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **2 su bardağı un**
- **1 tatlı kaşığı tarçın**
- **yarım su bardağı ayçicek yağı**
- **yarım su bardağı yogurt**
- **1 paket kabartma tozu**
- **1 paket vanilya**

ÜZERİ İÇİN
- **Beyaz, turuncu, siyah ve kırmızı şeker hamuru**
- **Nişasta**

1 Fırını 180 derece ayarlayın. 20 cm'lik kek kalıbını yağlayın. Yumurtalarla toz şekeri büyük bir kapta iyice çırpın. Un, ayçiçek yağı, yoğurt ve tarçını ilave edip karıştırın. Vanilya ve kabartma tozunu ekleyip tekrar karıştırın. Kalıba doldurup, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 35 dakika pişirin.
2 Beyaz renkli şeker hamurunu bir merdane yardımıyla nişasta serperek, kekin kenarlarından sarkacak şekilde açın ve yine servis tabağının kenarlarından sarkacak şekilde kekin üzerini kaplayın. Aynı şeker hamurundan burun, kaş, göz, ağız ve şapka yaparak keki kardan adam şeklinde süsleyin.

Ahududulu sandviç kurabiye

6-8 KİŞİLİK

- **115 g çekilmiş badem**
- **175 g un**
- **175 g tereyağı**
- **115 g toz şeker**
- **1 limonun kabuğu**
- **1 tatlı kaşığı vanilya**
- **Pudra şekeri**
- **350 g frambuaz reçeli**
- **1 yemek kaşığı limon suyu**

1 Bademleri 3 yemek kaşığı unla birlikte ince çekin. Tereyağını hafif ve kabarık bir kıvam alana kadar mikserle çırpın. Limon kabuğu ve vanilyayı ekleyin. Kalan unu ve çekilmiş bademleri de ekleyerek yoğurun. Hamuru yuvarlayıp alüminyum folyo ile sarın ve en az 1 saat dinlendirin.
2 Hamuru 4'e bölün ve unlanmış bir yüzey üzerinde 3 mm kalınlığında açın. 6 cm çapında unlanmış yuvarlak bir kalıpla kesin. Hamurların yarısının ortasını yıldız şekilli küçük bir kalıpla kesip çıkarın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizin. 160 derecede ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin. Soğuyana kadar tepsinin içinde bekletin.
3 Küçük bir sos tenceresinde reçel ve limon suyunu kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Karışımı yuvarlak bisküvilerin üzerine sürün. Yıldız kalıpla kesilmiş diğer bisküvileri reçelin üzerine yerleştirin. Pudra şekeri serperek servis yapın.

Zencefilli bisküvi

6-8 KİŞİLİK

- **350 g un**
- **1 tatlı kaşığı karbonat**
- **1 tatlı kaşığı çekilmiş zencefil**
- **115 g tereyağı**
- **175 g esmer şeker**
- **1 yumurta**
- **2 yemek kaşığı pekmez**

ÜZERİ İÇİN
- **İri taneli esmer şeker**

Un, karbonat ve tereyağını mutfak robotuna koyun ve ufalanmış bir karışım elde edene kadar robotu çalıştırın. Şeker, zencefil, yumurta ve pekmezi ekleyip hamur haline gelene kadar robotu çalıştırmaya devam edin. Hamuru hafifçe un serpilmiş bir zemine alıp birkaç dakika yoğurun. Hamuru 3 mm kalınlığında açıp yıldız şekilli bir kalıpla kesin. Yağlanmış tepsiye bir çember oluşturacak şekilde dizin. Üzerine esmer şeker serpin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

Çikolatalı bonbon pasta

6-8 KİŞİLİK

- **200 g tereyağı (Oda ısısında yumuşatılmış)**
- **200 g toz şeker**
- **4 yumurta**
- **85 g kakao**
- **140 g hazır kek unu**
- **1 tatlı kaşığı kabartma tozu**
- **3 yemek kaşığı süt**

GANAJ İÇİN
- **170 ml krema**
- **30 g tereyağı**
- **220 g bitter çikolata**

SÜSLEMEK İÇİN
- **100 ml krema**
- **150 g beyaz çikolata**
- **150 g sade kek**
- **Renkli gıda boyaları**

1 Tereyağını şeker ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Kakao, kek unu ve kabartma tozunu harmanlayıp ilave edin. Son olarak sütü ekleyip karıştırın ve hamuru 20 santimlik kelepçeli kek kalıbına dökün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.
2 Ganajı hazırlamak için kremayı ılındırıp çikolata ve tereyağını ekleyin. Çikolata eridikten sonra ocaktan alın. Pürüzsüz bir kıvam elde etmek için mikserle kısa bir süre çırpın. Soğuyan keki bu ganajla kaplayın.
3 Kremayı bir tencerede ısıtın, içine küçük parçalara bölünmüş çikolataları ekleyin. İyice eridikten sonra buzdolabında soğutun ve mikserle hafifçe çırpın. Keki ufalayıp kremaya ekleyin ve yoğurun. Keki birkaç parçaya ayırıp gıda boyaları ile renklendirin ve fındık büyüklüğünde yuvarlayıp pastanın üzerini süsleyin. Servis yapın.

Rulo pasta

6-8 KİŞİLİK

- **4 yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **1 çay bardağı ılık su**
- **1 paket vanilya**
- **1 paket kabartma tozu**
- **1.5 su bardağı un**

KREMA İÇİN
- **250 g labne peyniri**
- **1 yemek kaşığı pudra şekeri**
- **1 paket vanilya**
- **200 ml krema**

ÜZERİ İÇİN
- **300 ml krema**
- **2 yemek kaşığı pudra şekeri**
- **Kağıttan ağaçlar**

1 Yumurtaları ve şekeri büyük bir kasede 10 dakika çırpın. Su, un, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Harcı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yayıp, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Pişen keki yağlı kağıtla birlikte tezgaha alın ve ilk sıcağı gidince rulo şeklinde sarıp soğumaya bırakın.
2 Labne peyniri, pudra şekeri, vanilya ve kremayı büyük bir kaseye alıp çırpın. Soğuyan keki yavaşça açın. İçine hazırladığınız kremayı yayın ve gevşekçe rulo şeklinde sarın.
3 Üzerinin kreması için pudra şekeri ile kremayı çırpın ve buzdolabında bekletin. İyice soğuyan kremayla kekin üzerini kaplayın. Kalan kremayı bir sıkma torbasına doldurun ve kekin üzerine şeritler sıkın. Kağıttan kesilmiş ağaç şeklindeki parçalarla pastanın üzerini süsleyip servis yapın.

Şans bisküvileri

4-6 KİŞİLİK

- **175 g un**
- **1 çay kaşığı karbonat**
- **1 çay kaşığı tarçın**
- **75 g tereyağı**
- **75 g toz şeker**
- **2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu**
- **1 yumurta sarısı**
- **Beyaz süsleme glazürü**

1 Un, karbonat, tarçın ve tereyağını mutfak robotunda ufalanmış bir hamur gibi olana kadar karıştırın. Şeker, akçaağaç şurubu ve yumurta sarısını da ekleyerek çırpmaya devam edin. Hamuru hafif unlu bir yüzeye alarak pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar yoğurun. Alüminyum folyoya sararak buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.
2 Hamuru unlu bir yüzeyde 3 mm kalınlığında açarak şekilli kurabiye kalıplarıyla kesin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Üzerlerini süsleme glazürü ile süsleyip servis yapın.

Rengarenk pasta

6-8 KİŞİLİK

- 3 yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- Yeşil, kırmızı gıda boyaları

KREMA İÇİN
- 80 g tereyağı
- 280 g krem peynir
- 400 g pudra şekeri
- 1 küçük şişe vanilya aroması

1 Yumurtaları ve şekeri iyice çırpın. Daha sonra kalan malzemeleri ekleyerek çırpmaya devam edin. Harcı 4'e ayırıp yeşil ve kırmızı gıda boyaları ve kakao ile renklendirin. İçleri yağlanmış 4 kelepçeli kek kalıbına doldurun. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.
2 Krema için gereken malzemeleri mikserle çırpıp soğuyana kadar buzdolabında bekletin. Keklerin arasına krema sürüp üst üste dizin. Servis yapın.

Yıldız çam ağacı

8 KİŞİLİK

- 125 g tereyağı
- 110 g esmer şeker
- 1 yumurta sarısı
- Yarım su bardağı bal
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 3 çay kaşığı toz zencefil

ÜZERİ İÇİN
- Beyaz şeker hamuru
- Süsleme glazürü

Tereyağı, şeker ve yumurta sarısını geniş bir kaba alarak bir mikser yardımıyla çırpın. Bal, un ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hamuru unlanmış tezgah üzerine alıp ince açın. Yıldız şekilli bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesip, yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra beyaz şeker hamuru ve süsleme glazürü ile süsleyin. Glazür kuruduktan sonra çam ağacı olacak şekilde üst üste dizip servis yapın.

Çikolatalı ve zencefilli kurabiye

6 KİŞİLİK

- 170 g tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 1/4 su bardağı pekmez
- 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1.5 tatlı kaşığı karbonat
- 2 tatlı kaşığı dövülmüş zencefil
- Bir tutam tuz
- 3 yemek kaşığı toz şeker (Ekstra)

Tereyağını derin bir kapta krema haline gelinceye kadar mikserle çırpın. Azar azar şekeri ilave ederek kabarıncaya kadar çırpın. Yumurtayı ekleyin. Pekmez, un, kakao, karbonat, zencefil ve tuzu da ekleyip, ele yapışmayan kıvamlı bir hamur yoğurun. Üzerini örterek yarım saat buzdolabında bekletin. Buzdolabından aldığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Her tarafını toz şekere bulayıp, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp ılınınca servis yapın.

Pekmezli bisküvi

6 KİŞİLİK

- 3/4 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı esmer şeker
- 1 yumurta
- 1/4 su bardağı pekmez
- Bir tutam tuz
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 su bardağı un
- 2 çay kaşığı karbonat
- 1 yemek kaşığı zencefil

1 Eritilip soğutulmuş tereyağı ve esmer şekeri bir kaba alıp krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Yumurta, pekmez ve vanilyayı ekleyin.
2 Başka bir kapta un, karbonat, tuz ve zencefili karıştırın. Bu karışımı tereyağlı karışıma yavaşça ekleyip iyice karıştırın. Hamurun üzerini kapatın ve yaklaşık 2 saat dinlendirin.
3 Hamuru 3 mm kalınlığında açın. Hamurdan bir kalıpla dikdörtgen parçalar şeklinde kesin ve fırın tepsisine dizin. Önceden 190 derecede ısıtılmış fırında, yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

Red velvet cakepop

8 KİŞİLİK

- **50 g tereyağı**
- **80 g toz şeker**
- **1 yumurta**
- **Bir tutam tuz**
- **80 g un**
- **1.5 çay kaşığı kabartma tozu**
- **70 g süt**
- **1/4 çay kaşığı vanilya aroması**
- **20 g kakao**
- **Kırmızı gıda boyası**

GANAJ İÇİN
- **100 g krema**
- **100 g bitter çikolata**

SÜSLEMEK İÇİN
- **150 g bitter çikolata**

ROYAL ICING İÇİN
- **400 g pudra şekeri**
- **4 yumurta akı**
- **Yarım limon suyu**
- **Değişik renklerde gıda boyası**

1 Tereyağı ve toz şekeri geniş bir kaba alın. Mikserin orta hızında krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtayı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpın. Karışım homojen bir kıvam aldığında sırasıyla tuz, un ve kabartma tozunu ilave edip, mikserin hızını düşürerek çırpmaya devam edin. Süt ve vanilya aromasını ilave edip mikserin hızını tekrar yükseltin ve çırpmaya devam edin. Kakao ve gıda boyasını ekleyip karıştırın. Karışımı kek kalıbına alın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
2 Ganaj için çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ilave edip homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kek ve ganaj oda sıcaklığına geldiğinde keki ufalayıp ganaj ile birlikte geniş bir kaba alıp yoğurun. Harçtan elinizle ceviz büyüklüğünde toplar yapın ve ortalarına çubuk saplayın. Cakepop'larınızı buzdolabında 1 saat dinlendirin.
3 Süslemek için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Cakepop'ları erittiğiniz çikolataya batırın ve tekrar buzdolabına alın. Yarım saat kadar dinlendirin.
4 Royal icing için; pudra şekeri ve yumurta akını geniş kaseye alıp bir mikser yardımıyla çırpın. Limon suyunu ilave edip mikserin yüksek hızında çırpın, daha sonra mikserin hızını düşürün ve 20-25 dakika boyunca çırpmaya devam edin. Icingi farklı kaplara paylaştırın ve farklı renklerdeki gıda boyaları ile renklendirin. Cakepoplarınızı royal icing ile süsleyerek servis yapın.

Karamelli cheesecake

8 KİŞİLİK

- **500 g tuzsuz krem peynir veya labne peyniri**
- **4 yumurta**
- **350 g bitter çikolata**
- **100 g tereyağı**
- **150 g esmer şeker**
- **150 g un**
- **1 paket vanilya**
- **165 g toz şeker**
- **300 ml krema**

KARAMEL İÇİN
- **200 g tereyağı**
- **220 g esmer şeker**
- **300 ml krema**

1 Karamel için tereyağını küçük parçalara bölüp sos tenceresine alın. Şeker ve kremayı ekleyip kısık ateşte karıştırarak 4 dakika kaynatın. Karışımdan 1.5 su bardağı kadarını servis için ayırın. Kalanını ısıya dayanıklı bir cam kaseye aktarın. Her ikisini de buzdolabında bekletin.
2 Fırını 180 dereceye ayarlayın. 22 cm'lik kelepçeli kek kalıbına yağlı kağıt serin. Çikolatadan 100 g kadar kıvrımlar keserek üzeri için oda ısısında bekletin. Kalan çikolatadan 100 g kadarını küçük parçalar şeklinde doğrayın.
3 Brownie tabanı için 150 g çikolatayı tereyağı ile birlikte sos tenceresine alın ve orta ateşte erimeye bırakın. Ocaktan alıp 5 dakika soğutun. Esmer şeker ve 1 yumurta ilave ederek karıştırın. Unu eleyerek ekleyin. Hamuru kalıba aktarıp 15 dakika pişirin. Bu arada krem peynir veya labne peyniri ile şekeri mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin. Vanilya ve kremayı ekleyip karıştırın. Karışımın yarısını pişirdiğiniz brownie tabanının üzerine yayın. Karamelin yarısını üzerine kaşıkla gezdirin. Küçük parçalara ayırdığınız çikolatanın yarısını serpiştirin. Bu işlemi tekrarlayın.
4 Kalıbı fırına yerleştirip 45 dakika pişirin. Fırından alıp oda ısısına gelene kadar beklettikten sonra en az 4 saat buzdolabında dinlendirin. Hazırladığınız çikolata kıvrımlarını cheesecake üzerine yerleştirin. Ayırdığınız karameli bir sos tenceresinde ısıtıp, cheesecake ile birlikte servis yapın.

Beyaz pasta

6-8 KİŞİLİK

- **3 yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **2.5 su bardağı un**
- **1 su bardağı süt**
- **1 su bardağı ayçiçek yağı**
- **1 paket kabartma tozu**
- **Bir tutam kırmızı gıda boyası**

KREMA İÇİN
- **80 g tereyağı**
- **280 g krem peynir**
- **400 g pudra şekeri**
- **1 küçük şişe vanilya aroması**

ÜZERİ İÇİN
- **Hindistan cevizi**
- **Kakao**

MANTARLAR İÇİN
- **2 büyük yumurtanın akı**
- **Bir tutam tuz**
- **1.5 çay bardağı toz şeker**
- **2-3 damla limon suyu**

1 Derin bir kasede toz şeker ve yumurtaları mikserle iyice çırpın. Unu ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. Yumurtalı karışıma ayçiçek yağı, süt, gıda boyası ve elenmiş unu ilave edip iyice çırpın. Kek harcını yağlanmış 18 cm çapında kek kalıbına doldurun. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.
2 Krema için tüm malzemeyi derin bir kaba alarak mikser yardımıyla çırpın. Soğuyan keki enine 2'ye kesin. Arasına hazırladığınız kremadan sürün. Keklerin tüm yüzeyini krema ile kaplayın ve bolca Hindistan cevizi serpin.
3 Mantarları hazırlamak için yumurta aklarını ve bir tutam tuzu çırpma kasesine alıp yüksek devirli mikserle çırpın. Köpürmeye başladığında yavaşça şekeri ilave edin. Şeker tamamen eriyip katılaştığında karışımı sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt serili tepsiye mantar şeklini verecek şekilde parçalar sıkın. 200 derecede ısıtılmış fırının ısısını 100 dereceye düşürüp 40-60 dakika pişirin. Üzerine kakao serptiğiniz mantarları pastanın üzerine yerleştirin. Servis yapın.

Mini sünger kekler

8 KİŞİLİK

- **3 yumurta**
- **70 g tereyağı**
- **3 tatlı kaşığı su**
- **110 g toz şeker**
- **75 g hazır kek un**
- **25 g kakao**
- **2 çay kaşığı portakal aroması**

ÜZERİ İÇİN
- **Rendelenmiş portakal kabuğu**

KREMASI İÇİN
- **50 g beyaz çikolata**
- **250 ml krema**

GANAJ İÇİN
- **100 g bitter çikolata**
- **60 ml krema**
- **1 çay kaşığı portakal aroması**

1 12'li muffin kalıbının 10 tanesini tereyağı ile yağlayıp un serpiştirin. Tereyağı ve suyu sos tenceresine alıp eritin. Yumurtalar ile şekeri mikserle 5 dakika çırpın. Un ve kakaoyu eleyerek ekleyin. Aroma ve tereyağı karışımını ekleyerek karıştırın. Hamuru yağladığınız kalıplara paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.
2 Fırından çıkarır çıkarmaz hızlı bir şekilde, metal bir spatula ile kekin kenarlarını gevşetin ve yağlı kağıt serili ızgara teli üzerine ters çevirerek dizin.
3 Kreması için çikolataları küçük parçalara bölerek benmari usulü eritin. Kremayı mikserle birkaç dakika çırpıp, erittiğiniz çikolatayı içine ekleyerek karıştırın. Kekleri enine ortadan 2'ye kesin ve aralarına krema yayın.
4 Ganaj için krema ve portakal aromasını sos tenceresinde ısıtın. Küçük parçalara bölünmüş çikolataları ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Keklerin üzerine kaşıkla ganaj dökün ve ince, uzun parçalar şeklinde rendelenmiş portakal kabuğu serpiştirip servis yapın.

Bol çikolatalı kışkırtan pasta

6 KİŞİLİK

- **140 g un**
- **4 g vanilya**
- **Bir tutam tuz**
- **25 g kakao**
- **140 g toz şeker**
- **4 g kabartma tozu**
- **4 g karbonat**
- **2 yumurta**
- **100 g ayran**
- **100 g krema**
- **85 g tereyağı**

ÜZERİ İÇİN
- **200 g bitter çikolata**

1 Un, vanilya, tuz, kakao, şeker, kabartma tozu ve karbonatı geniş bir kapta karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları mikser yardımı ile çırpın. Ayran ve kremayı ilave edip karıştırın ve unlu karışıma ilave edin. Erittiğiniz tereyağını da ekleyip tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar karıştırıp, yağlı kağıt serili bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20-25 dakika pişirin.
2 Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritip ılınan kekin üzerine sürün. Çikolata tamamen donunca servis yapın.

Çikolatalı kırmızı kadife kurabiye

15 ADET

- **1.5 su bardağı un**
- **1/4 su bardağı kakao**
- **1 tatlı kaşığı karbonat**
- **1/4 tatlı kaşığı tuz**
- **115 g tereyağı**
- **3/4 su bardağı esmer şeker**
- **1/4 su bardağı toz şeker**
- **1 yumurta**
- **1 yemek kaşığı süt**
- **2 tatlı kaşığı vanilya esansı**
- **5-6 damla gıda boyası**

ÜZERİ İÇİN
- **Kar desenli şekerleme**

1 Un, kakao, karbonat ve tuzu geniş bir kapta harmanlayın. Tereyağını bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpıp şekerleri ilave edin ve şekerler tamamen eriyinceye kadar çırpmaya devam edin. Yumurta, süt ve vanilyayı da ekleyip tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar çırpın. Kırmızı gıda boyasını ilave edip hafif yoğurun. Hamurun üzerini streç filme sarıp, 1 saat buzdolabında dinlendirin.
2 Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Üzerlerine bastırarak hafif düzleştirin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Kurabiyelerinizi önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp kurabiyeler sıcakken üzerlerini kar desenli şekerleme ile süsleyin. Soğuduktan sonra servis yapın.

Süslü yılbaşı kurabiyesi

15-20 ADET

- **3/4 su bardağı tereyağı**
- **1 su bardağı esmer şeker**
- **1 yumurta**
- **1/4 su bardağı pekmez**
- **2 su bardağı un**
- **2 çay kaşığı karbonat**
- **Bir tutam tuz**
- **Yarım çay kaşığı tarçın**
- **1 yemek kaşığı zencefil**

SÜSLEMEK İÇİN
- **Renkli şeker hamurları (Beyaz, kırmızı, yeşil)**
- **Süsleme glazürü**

1 Eritip soğuttuğunuz tereyağı ve esmer şekeri bir kaba alıp krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Yumurta ve pekmezi ekleyip çırpmaya devam edin.
2 Ayrı bir kapta un, karbonat, tuz, tarçın ve zencefili karıştırıp tereyağlı karışıma yavaşça ekleyin ve iyice yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarın ve yaklaşık 2 saat dinlendirin.
3 Dinlenen hamuru unlanmış tezgah üzerine alarak ince açın. Yılbaşı temalı kurabiye kalıplarıyla parçalar kesip, yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerlerini şeker hamuru ve glazürle süsleyerek servis yapın.

Glazürlü bisküvi

8 KİŞİLİK

- **225 g un**
- **175 g tereyağı**
- **130 g toz şeker**
- **1 yumurta sarısı**

ÜZERİ İÇİN
- **1 çay bardağı pudra şekeri**
- **1 yemek kaşığı soğuk su**
- **Birkaç damla limon suyu**

1 Tereyağı ve şekerin yarısını bir cam kaseye koyup, tahta kaşıkla pürüzsüz, kremamsı bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın. Unu ve küp şeklinde doğranmış tereyağını mutfak robotuna koyup, kırıntı haline gelene kadar çırpın. Tereyağlı şekeri ve yumurta sarısını da robota ekleyin. Malzemeler hamur haline gelene kadar robotu çalıştırmaya devam edin. Streç folyoya sararak en az 30 dakika dinlendirin.
2 Dinlenen hamuru unlu bir yüzey üzerinde açın ve istediğiniz şekilli kalıplarla kesin. Fırın tepsisine dizip, önceden 280 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin.
3 Glazür için pudra şekeri, soğuk su ve limon suyunu bir kasede karıştırın. Bisküvilerin üzerini glazürle süsleyerek servis yapın.

Mandalinalı makaron

8 KİŞİLİK

- **1.5 çay bardağı pudra şekeri**
- **1.5 çay bardağı toz badem**
- **1 çay kaşığı ince rendelenmiş mandalina kabuğu**
- **2 büyük yumurtanın akı**
- **1 çay bardağı toz şeker**
- **3-4 damla turuncu gıda boyası**

DOLGUSU İÇİN
- **1.5 çay bardağı pudra şekeri**
- **2.5 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı**
- **1 çay kaşığı ince rendelenmiş mandalina kabuğu**
- **1 yemek kaşığı mandalina suyu**

1 Pudra şekeri, toz badem ve mandalina kabuğunu bir kasede karıştırın. Ayrı bir kasede yumurta aklarını sertleşene kadar mikser yardımıyla çırpın. Toz şekeri yavaşça ilave edip çırpmaya devam edin. Gıda boyasını ekleyip karıştırın. Bir kaşık yardımıyla yavaş yavaş bademli karışıma ekleyin. Karışımı sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Aralarında boşluk bırakarak kurşun kalemle 3 cm çapında yuvarlaklar çizin. Sıkma torbasına doldurduğunuz harcı bu yuvarlakları dolduracak şekilde sıkın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 15-20 dakika pişirin.
2 Dolgusu için pudra şekerini, tereyağını, mandalina kabuğunu ve mandalina suyunu mikser yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice çırpın. Dolguyu bir sıkma torbasına doldurun. Fırından çıkarttığınız makaronların düz taraflarına mandalinalı dolgudan sıkın. Üzerini diğer parçayla kapatıp servis yapın.

Kirazlı brownie pastacıklar

8 KİŞİLİK

KEK İÇİN
- **56 g bitter çikolata**
- **220 g toz şeker**
- **170 g tereyağı (Oda ısısında)**
- **3 yumurta**
- **1 paket kabartma tozu**
- **1 paket vanilya**
- **170 g un**
- **65 g kakao**
- **1.5 su bardağı çekirdeksiz kiraz**

ÜZERİ İÇİN
- **150 g sütlü çikolata**
- **500 ml krema**
- **Kiraz**

1 Çikolatayı benmari usulü eritin. Fırını 170 dereceye ayarlayın. 33 cm x 22 cm ölçülerinde fırın kabına yağlı kağıt serin.
2 Tereyağı ve şekeri mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyerek çırpmaya devam edin. Kakao, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. Un ekleyerek spatula ile karıştırın. Hamuru kalıba aktarın. Çekirdeksiz kirazları hamura batırarak dizin. Fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp soğutun.
3 Üzeri için 1 su bardağı kremayı ayırıp kalanını mikserle çırpın. Çikolatayı eritip kremaya ekleyin. Spatula ile karıştırıp soğutun. Ayırdığınız kremayı çırpın ve düz uçlu sıkma torbasına doldurun. Tamamen soğuyan keki 8 cm'lik yuvarlak kalıp ile parçalara kesin. Üzerine çikolatalı kremayı yayın. Beyaz kremayı orta kısmına sıkın. Her parçanın üzerine birer saplı kiraz yerleştirip servis yapın.

Vanilyalı nar bisküvi

4-6 KİŞİLİK

- **225 g un**
- **150 g toz şeker**
- **2 tatlı kaşığı vanilya esansı**
- **225 g tereyağı**
- **2 yumurta**
- **Pudra şekeri**

1 Unu ve bir tutam tuzu bir kapta karıştırıp eleyin. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını büyük bir cam kaseye alıp mikserle çırpın. Şekeri ekleyip 5 dakika daha çırpın. Yumurtaları ve vanilya esansını ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Unlu karışımı azar azar ekleyip yoğurun. Hamuru iki parçaya bölün.
2 Hamurları iki parça yağlı kağıt arasında yarım santim kalınlığında açın. Nar şekilli bir kalıpla keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında, 10-12 dakika pişirin. Soğuması için ızgara teli üzerinde bekletin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

Meyveli mini cheesecake

6 KİŞİLİK

- **10-12 yulaflı bisküvi**
- **50 g tereyağı**

DOLGUSU İÇİN
- **200 g labne peyniri (Suyu süzülmüş)**
- **3/4 su bardağı toz şeker**
- **1 yemek kaşığı un**
- **1 yemek kaşığı limon suyu**
- **2 yumurta**
- **1 paket vanilya**

ÜZERİ İÇİN
- **100 ml krema**
- **1 tatlı kaşığı pudra şekeri**
- **Orman meyveleri**

1 Fırını 180 dereceye ayarlayın. Küçük muffin kalıplarına kağıt yerleştirin. Bisküvileri mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Tereyağını eriterek bisküvilere ekleyin ve iyice karıştırdıktan sonra muffin kağıtlarının tabanına paylaştırın. Üzerlerine iyice bastırarak yerleştirin ve derin dondurucuda bekletin.
2 Krem peynir, vanilya ve şekeri çukur bir kaba alıp iyice çırpın. Un ve kabartma tozunu ekleyerek karışımı mikserle çırpmaya devam edin. Limon suyu ile teker teker yumurtaları ilave edip karıştırın. Karışımı bisküvi tabanlarının üzerine paylaştırıp fırında 15-18 dakika pişirin. Oda ısısına gelinceye kadar ızgara telinde bekletin. Buzdolabında birkaç saat soğumaya bırakın.
3 Krema ve pudra şekerini mikserle koyulaşıncaya kadar çırpın. Krema sıkma torbasına doldurup cheesecake'lerin üzerine sıkın. Meyve ve nane yaprakları ile süsleyin. Buzdolabında bekletip soğuk servis yapın.

Çikolatalı yumuşak muffin

6 KİŞİLİK

- **150 g bitter çikolata**
- **80 g tereyağı**
- **150 g esmer şeker**
- **2 yumurta**
- **110 g un**

LİMON KREMASI İÇİN
- **2 limon**
- **2 yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **1 yemek kaşığı nişasta**
- **125 g tereyağı (Oda ısısında)**

1 Bitter çikolatayı küçük parçalar şeklinde kırın. Tereyağı ile birlikte cam kaseye alın. Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Üzerine esmer şekeri ilave edip karıştırın ve soğutun. Başka bir cam kaseye yumurtaları kırıp mikserle çırpın. Soğuttuğunuz çikolatalı karışımı çırpılmış yumurtaya ekleyin. Unu ilave edip çırpın.
2 Muffin kalıplarının içine yağ sürün. Harcı kalıpların üzerinde birer parmak boşluk kalacak şekilde paylaştırın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarıp soğumaya bırakın.
3 Limon kreması için limonların kabuklarını rendeleyip suyunu sıkın. Sos tenceresinde yumurtaları çırpıcı ile hafifçe çırpın. Tereyağı hariç tüm malzemeyi ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Göz göz olmaya başlayınca tereyağını ekleyin. Tereyağı eridikten sonra ocağı kapatın, 2 dakika çırparak soğumaya bırakın. Muffinlerin üzerine birer parça limon kreması ekleyip servis yapın.

Tatlı kalpler

4-6 KİŞİLİK

- **50 g tereyağı**
- **75 g pudra şekeri**
- **1 yumurta sarısı**
- **150 g un**
- **25 g bitter çikolata**
- **2 yemek kaşığı kakao**

1 Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, pudra şekeri ve yumurta sarısını hamur yoğurma kabına alın. Unu ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 2 parçaya ayırın.
2 Bitter çikolatayı benmari usulü eritip ılınana kadar bekletin. Eritilmiş çikolata ve kakaoyu hamurun bir parçasına azar azar ekleyip yoğurun. Hamurları iki parça yağlı kağıt arasında yarım santim kalınlığında açın. İki farklı boyuttaki kalp şekilli kalıpla kesip, yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 10-15 dakika pişirin. İki farklı boyuttaki bisküviler soğuduktan sonra birer kakaolu ve sade bisküviyi aralarına bal sürerek birbirine yapıştırın. Servis yapın.

Yılbaşı kurabiyesi

20 ADET

- **225 g tereyağı**
- **225 g pudra şekeri**
- **1 yumurta sarısı**
- **450 g un**
- **Yarım çay kaşığı vanilya**
- **25 g bitter çikolata**
- **2 yemek kaşığı kakao**
- **2 damla kırmızı gıda boyası**

1 Tereyağı, pudra şekeri ve yumurta sarısını geniş bir kaba alıp karıştırın. Unu ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru bir parçası daha çok olmak üzere 3 parçaya ayırın.
2 Çikolatayı benmari usulü eritin. Çikolata ılınınca kakaoyu ekleyip karıştırın. Kakaolu çikolatayı az olan hamurlardan bir tanesine ekleyip yoğurun. Diğer az olan hamura kırmızı gıda boyasını ekleyip tekrar yoğurun. Beyaz renkli olan hamurdan küçük bir parça koparıp elinizle rulo yapın. Kakaolu hamurdan da parça kopartıp aynı işlemi tekrarlayın. İki hamuru birbirine sarıp baston şekli verin. Aynı işlemi kırmızı ve beyaz hamurlara da uygulayın.
3 Baston kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

Yeni yıl cupcakeleri

8 KİŞİLİK

KEKİ İÇİN
- **50 g tereyağı**
- **80 g toz şeker**
- **1 yumurta**
- **Bir tutam tuz**
- **80 g un**
- **1.5 çay kaşığı kabartma tozu**
- **70 g süt**
- **1/4 çay kaşığı vanilya aroması**
- **20 g kakao**
- **4-5 damla kırmızı gıda boyası**

FROSTING İÇİN
- **20 g tereyağı**
- **70 g beyaz krem peynir**
- **100 g pudra şekeri**
- **Çeyrek çay kaşığı vanilya aroması**
- **3-4 damla yeşil gıda boyası**

1 Tereyağı ve toz şekeri geniş bir kaba alın. Mikserin orta hızında krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtayı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpın. Karışım homojen bir kıvam aldığında sırasıyla tuz, un ve kabartma tozunu ilave edin ve mikserin hızını düşürerek çırpmaya devam edin. Süt ve vanilya aromasını ilave edip mikserin hızını tekrar yükseltin ve çırpmaya devam edin. Kakao ve gıda boyasını ilave edip karıştırın. Karışımı cupcake kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, yaklaşık 10-15 dakika pişirin.
2 Tereyağı ve beyaz krem peyniri geniş bir kaseye alın. Bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Vanilya esansı ve elediğiniz pudra şekerini ilave edip 5 dakika daha çırpın. Frostinginizi 3 eşit parçaya ayırın. Bir tanesini beyaz bırakın, birine yeşil, diğerine kırmızı gıda boyası ilave edip karıştırın ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin.
3 Pişen cupcakeleri fırından alıp oda sıcaklığına geldiğinde hazırlayıp krema torbasına doldurduğunuz renkli frostinglerle ve şekerlemelerle süsleyerek servis yapın.

Kütük pasta (Buche de Noel)

6 KİŞİLİK

- **1 kg kestane**
- **500 g ince çekilmiş fındık**
- **300 g pudra şekeri**

ÜZERİ İÇİN
- **1 su bardağı süt**
- **1 paket kremşanti**

SÜSLEMEK İÇİN
- **Bitter çikolata**

1 Kestaneleri haşlayın. Kabuklarını soyup küçük doğrayın ve geniş bir karıştırma kabına alın. İnce çekilmiş fındık ve pudra şekerini ilave edip yoğurun. Hamuru streç film üzerine alıp kütük şeklinde sarın ve buzdolabında 2 saat dinlendirin.
2 Üzeri için süt ve krem şantiyi geniş bir kasede çırpın. Soğuyan pastanın üzerini kremşanti ile kaplayın ve bir çatal yardımıyla çizikler atarak kütük şekli verin. 2 saat daha buzdolabında dinlendirin. Üzerini ince doğradığınız bitter çikolata ile süsleyerek servis yapın.

Kirazlı, dutlu ve çikolatalı pasta

8 KİŞİLİK

KEKİ İÇİN
- **4 yumurta**
- **50 g tereyağı (Eritilmiş)**
- **100 g bitter çikolata**
- **100 g toz şeker**
- **90 g un**
- **1 paket vanilya**
- **30 g kakao**
- **Tuz**

ŞEKER ŞURUBU İÇİN
- **Yarım su bardağı toz şeker**
- **Çeyrek su bardağı su**
- **1 limon suyu**

İÇ HARCI İÇİN
- **300 g çekirdeksiz kiraz**
- **200 g karadut**
- **3 yemek kaşığı toz şeker**
- **1 paket vanilya**
- **2 yemek kaşığı su**

MOUSSE KREMA İÇİN
- **400 ml krema**
- **200 g bitter çikolata**
- **1 yemek kaşığı toz jelatin**
- **3 yemek kaşığı su**

ÜZERİ İÇİN
- **Kiraz**
- **Karadut**
- **Çikolata ruloları**
- **File fıstık**

1 Fırını 180 dereceye ayarlayın. 22 cm'lik kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin.
2 Un, kakao ve tuzu bir kaba eleyin. Tereyağı ve çikolatayı birlikte benmari usulü eritip soğumaya bırakın.
3 Yumurta ve şekeri bir cam kaseye alın. Kaseyi içinde kaynar su bulunan bir tencerenin üzerine yerleştirin. Karışımı mikserle 5-6 dakika çırpın. Kaseyi tencerenin üzerinden alın ve harcı 5 dakika daha çırpmaya devam edin. Un karışımını kaşık kaşık ekleyin. Tereyağı-çikolata karışımını da ekleyip karıştırın. Hamuru kalıba aktarıp 25 dakika ya da kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
4 Şeker ile suyu sos tenceresine alıp şeker eriyinceye kadar kaynatın. Limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın. Kiraz, şeker ve suyu ayrı bir sos tenceresinde 4-5 dakika kaynatın. Kirazları içinden alarak suyunu yüksek ateşte, kıvamı koyulaşıncaya kadar kaynatın. Soğumaya bırakın.
5 Suyu bir kaseye alıp toz jelatini üzerine serpiştirin ve 10 dakika bekletin. Kremadan yarım çay bardağı kadar ayırıp, kalanını mikserle kıvamı koyulaşıncaya kadar çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritip kremaya karıştırın.
6 Ayırdığınız kremayı ısıtıp jelatini içinde eritin ve çikolatayı kremaya karıştırın. Kelepçeli kek kalıbının çemberini servis tabağına alın. Soğuyan keki enine ortadan 2'ye kesin ve ilk parçayı çemberin tabanına yerleştirin. Şeker şurubunun yarısını kekin üzerine kaşıkla gezdirin. Kremanın yarısını yayıp, üzerine kiraz ile karadutun yarısını serpiştirin.
7 Kekin diğer parçasını üzerine kapatın ve kalan şurup ile ıslatın. Kiraz ve karadutları dizip, kalan kremayı üzerine yayın. Buzdolabında en az 3-4 saat soğutun. Pastanın üzerini çikolata ruloları, file fıstık, kiraz ve karadut ile süsleyerek servis yapın.

Yaban mersinli şerit pasta

8-10 KİŞİLİK

- **8 büyük yumurta (Beyazları ve sarıları ayrılmış)**
- **140 g toz şeker**
- **Ayrıca 20 g toz şeker (Yumurta akları için)**
- **1 yemek kaşığı limon suyu**
- **80 g sade un**
- **1/8 tatlı kaşığı tuz**
- **1 küçük limonun ince rendelenmiş kabuğu**
- **2 yemek kaşığı pudra şekeri**

YABAN MERSİNİ PÜRESİ İÇİN
- **300 g yaban mersini (Krema için)**
- **40 g yaban mersini (Süslemek için)**
- **60 g toz şeker**

YABAN MERSİNİ KREMASI İÇİN
- **85 g mısır şurubu**
- **120 g toz şeker**
- **1/2 vanilya çubuğunun tohumları**
- **4 büyük yumurta sarısı**
- **300 g tuzsuz tereyağı (Yumuşak)**

1 Yumurta sarılarını bir karıştırma kabına alın. Toz şekeri ve limon suyunu koyup yüksek hızda 3 dakika krema kıvamına gelene kadar çırpın. Un ve tuzu çırpılmış yumurta sarılarına iki aşamada, karıştırarak ekleyin. Limon kabuklarını da ilave edip karıştırın ve kenara alın.
2 Yumurta beyazlarını ayrı bir kasede mikser yardımıyla köpük olana kadar çırpın. 20 g şekeri yavaşça ekleyerek katılaşana kadar çırpmaya devam edin. Sonra yumurta beyazlarını üç aşamada spatula ile yavaşça karıştırarak unlu karışımla birleştirin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın ve üzerini düzleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Sünger keki fırından çıkartıp 5 dakika kadar ılınmasını bekleyin ve üzerine pudra şekeri serpiştirin. Temiz bir mutfak havlusu üzerine ters çevirin. Yağlı kağıdı üzerinden alıp kenarlarını keserek düzleştirin ve kısa kenarından başlayıp havlu ile birlikte rulo sarın, 20-25 dakika soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra 3 eşit parçaya bölün. Üzerlerine bir mutfak havlusu örtün.
3 Püreyi hazırlamak için yaban mersinlerini ve şekeri sos tenceresine alıp, kısık ateşte 4-5 dakika yumuşayana kadar pişirin. Blender yardımıyla püre haline getirin. Pürenin pürüzsüz olması için ince bir süzgeçten geçirip kenara alın.
4 Kremayı hazırlamak için, malzemeleri bir sos tenceresine koyun ve kısık ateşte şeker eriyene kadar karıştırın. Şeker eridiğinde ateşi orta dereceye yükseltin ve kabarcıklar oluşana kadar kaynatın. Tavayı ateşten alın ve tereyağını parça parça ekleyerek tamamen eriyene kadar karıştırın. Diğer yanda yumurta sarılarını derin bir karıştırma kabına alın ve mikser yardımıyla rengi açılana kadar çırpın. Yumurta sarılarına tereyağlı şurubu kasenin kenarından yavaşça dökün. Bütün şurup eklendiğinde mikserin hızını yükseltin ve karışımı 5 dakika daha çırpın. 100 g yaban mersini püresini ekleyin ve orta hızda özdeşleşene kadar çırpıp bir süre dinlenmesi için buzdolabına alın.
5 Pastayı oluşturmak için sünger kekin her bir şeridine spatula yardımıyla krema sürün. Şeritlerden birini alın ve kısa kenardan başlayarak yuvarlayın. Yuvarlamanız bittiğinde diğer bir parçanın başından başlayıp yuvarlamaya devam edin. Son parçayla da aynı işlemi yapın ve silindir şeklinde bir pasta elde edin. Pastayı servis tabağına alın. Kalan krema ile pastanın üzerini ve kenarlarını tamamen kaplayın. Kalan 50 g yaban mersini püresini pastanın üzerine akıtın ve iyice soğuması için buzdolabına alın. Süslemek için ayırdığınız yaban mersinleri ile pastanızı süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

2 DERGİ BİR ARADA

LEZZET + YILBAŞINA ÖZEL TATLI & PASTA & KURABİYE

LEZZET

ARALIK 2018 / 265

FİHRİST

Ahududulu sandviç kurabiye 6
Baharatlı ve tereyağlı kat pasta 5
Beyaz pasta 10
Bol çikolatalı kışkırtan pasta 10
Çikolatalı bonbon pasta 7
Çikolatalı kırmızı kadife kurabiye 11
Çikolatalı ve zencefilli kurabiye 8
Çikolatalı yumuşak muffin 13
Çikolata soslu armutlu sıcak kek 2
Çilekli pasta 2
Çilekli naked kek 4
Glazürlü bisküvi 11
Haşhaşlı ve vişneli mini kekler 3
Kahve şerbetli cheesecake 5
Kar taneleri 4
Karamelli cheesecake 9
Kardan adam pasta 6
Kirazlı brownie pastacıklar 12
Kirazlı, dutlu ve çikolatalı pasta 15
Kütük pasta 14
Mandalinalı kek 4
Mandalinalı makaron 12
Meyveli mini cheesecake 13
Mini sünger kekler 10
Narenciyeli unsuz kek 3
Pekmezli bisküvi 8
Red velvet cakepop 9
Rengarenk pasta 8
Rulo pasta 7
Sürpriz pastalar 2
Süslü yılbaşı kurabiyesi 11
Şans bisküvileri 7
Tatlı kalpler 13
Vanilyalı nar bisküvi 12
Vişneli cheesecake 3
Yaban mersinli şerit pasta 15
Yeni yıl cupcakeleri 14
Yılbaşı kurabiyesi 14
Yıldız çam ağacı 8
Zencefilli bisküvi 6